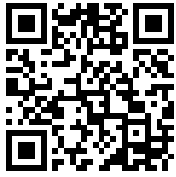
This is a reproduction of a library book that was digitized by Google as part of an ongoing effort to preserve the information in books and make it universally accessible.

Google™ books

https://books.google.com



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

B 2617160
FOREIGN DISSERTATION 23700
UC-NRLF
B 2 617 160

Gebäckbezeichnungen im Gallo-Romanischen.

LIBRARY
MAR 21 1952
UNIVERSITY OF CALIFORNIA

DISSERTATION

zur Erlangung der Doktorwürde

bei der philosophischen Fakultät

der Grossherzoglich Hessischen Ludwigs-Universität

zu Giessen

eingereicht von

KARL BAUER

geboren in Frankfurt a. M.

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Darmstadt, 1913.
G. Otto's Hofbuchdruckerei.

Digitized by Google

Genehmigt durch das Prüfungskollegium
am 14. Juli 1911.

Referent: Dr. Behrens.

Digitized by Google

Das Material der vorliegenden Arbeit wurde aus gedruckten und ungedruckten Quellen geschöpft. Die ersteren sind volkskundliche Zeitschriften, Wörterbücher der Mundarten, Werke über einzelne Gegenden und ihre Gebräuche. Für die Entwicklung der Bedeutung gaben Werke über die Lebensverhältnisse in früheren Jahrhunderten wertvolle Aufschlüsse. Daneben wurden die historischen Wörterbücher benutzt. Über die gedruckten Quellen gibt das Literaturverzeichnis Aufschluß.

Da die Angaben dieser Quellen vielfach Lücken aufwiesen, wandte ich mich zunächst an persönliche Bekannte in Frankreich mit entsprechenden Fragen. Das Ergebnis dieser Umfragen wurde aber erst nennenswert, als eine größere Anzahl weiterer Korrespondenten gewonnen war, die sich einigermaßen gleichmäßig über das französische und frankoprovenzalische Gebiet verteilten. Für das provenzalische Gebiet beschränkte ich mich auf die bezeichneten gedruckten Quellen. Neben den von meinen Korrespondenten erhaltenen schriftlichen und mündlichen Auskünften brachte mir der Besuch einer Anzahl volkskundlicher Museen mit Sammlungen von Gebäcknachbildungen (Niort, Paris, Antwerpen) mancherlei Förderung. Wenn in anderen eine Sammlung der Nachbildungen nicht vorhanden war, so konnte doch der Einblick in die zur Herstellung nötigen Geräte manchen Aufschluß geben.

Den Damen und Herren, die mir in so liebenswürdiger Weise mit Rat und Auskunft zur Seite standen, bin ich zu lebhaftem Dank verpflichtet, den ich auch an dieser Stelle zum Ausdruck bringen möchte.

Das Material ist unter den einzelnen Stichwörtern so angeordnet, daß sich die Verbreitung des Wortes und die

Digitized by Google

Bedeutung, bezw. die Bedeutungen desselben erkennen lassen. Dann wurde soweit als möglich die Entwicklung der Bedeutung und die Entstehung der einzelnen Bezeichnungen angegeben.

Mundartwörterbücher.	Mündl. u. schriftl. Auskünfte.

Französische Patois.

Normannisch.

Duméril 1849 (B 150).	Museumsdirektor Vesly, Rouen.
Moisy 1885 (B 152).	Frl. Nau, Granville.
Robin 1879—82 (B 159)	
Delboulle 1876 (B 160).	
Coulabin 1891 (BN 246).	

Westliche Mundarten.

Montesson 1899 (BN 247).	Herr Dottin, Rennes.
Dottin 1899 (BN 247).	„ Jacques Rougé, Ligueil.
Verrier et Onillon, patois de l'Anjou 1908.	„ Verrier, Angers.
	„ Onillon, Le Longeron.
Dottin et Langouët 1901 (BN 247).	Frl. Loeb, Le Mans.
Brachet voc. tourangeau (B 167).	

Südwestliche Mundarten.

Favre 1867 (B 167).	Herr Cormeau, Cholet.
Beauchet-Filleau 1864 (B 170).	„ Poiraud (La Chesnaye), Charpre.
Lalanne 1868 (B 170).	
Rousseau 1869 (B 170).	Museum Niort.

Orléanais und Berry.

Thibaut 1902 (BN 249).	Herr Vicomte Charles de Laugardière, Bourges.
(Jaubert) 1842 (B 178).	„ Toubeau de Maisonneuve, Bourges.
Jaubert 1864 (B 179).	„ Hugues Lapaire, Sancoins.

Südöstliche Mundarten.

Duchon, P. patois bourbonnais 1904.	Herr Duchon, Cusset.
	„ Fertiault, Paris.
de Chambure, 1878 (B 181).	„ Dr. Brisson, Lapalisse.
Mignard 1856 (B 184).	„ Déchelette, Roanne.
Fertiault 1896 (BN 250).	

Digitized by Google

Champagnisch.

Tarbé 1851 (B 189).	Herr Janel, Châlons.
Janel 1902 (BN 252).	„ Dr. Guelliot, Reims.

Lothringisch.

Jaclot 1854 (B 208).	Herr Prof. Zéliqzon, Metz.
Adam 1881 (B 199).	„ Prof. Bloch, Orléans.
Horning, Ma. v. Belmont ZRPh. 33, 385 ff.	„ Sadoul, Nancy.
Labourasse 1887 (B 201).	
Rolland 1873 (B 209).	
Zéliqzon 1889 (B 210).	

Wallonisch.

Remacle 1823 (B 216).	Herr Semertier, Lüttich.
Grandgagnage 1845 (B 217).	Volkskunde-Museum, Antwerpen.
Semertier 1894 (BN 261).	
Pirsoul 1902/03 (BN 260).	

Pikardisch.

Corblet 1851 (B 228).	Herr Edmont, St. Pol.
Jouancoux 1880/90 (B 229).	„ Jules Beck, Dünkirchen.
Hécart 1834 (B 229).	„ de Coussemaker, Bailleul.
Vermesse 1867 (B 231).	
Edmont, E. RPGR (B 234).	
Ledieu 1893 (B 235).	
Haigneré, patois boulonnais 1903.	

Frankoprovenzalisch.

Lyonnais, Savoisien, Ain.

Puitspelu 1886 (B 119).	Herr Didier, Fleurieux.
Brachet 1883 (B 124).	„ Déchelette, Roanne.
Guillemaut (BN 251).	

Franc-Comtois.

Beauquier (B 133).	Herr Strarbach, Valay.
Contejean (B 133).	
Thiriat (B 135).	
Boillot, pat. de la Grand'Combe 1910.	
Roussey 1894 (BN 230).	
Grammont 1901 (BN 231).	

Französische Schweiz.

Bridel (B 137).	Herr Prof. Gauchat, Zürich.
Grangier (B 141).	„ Gabhud, Lourtier (Valais).

Digitized by Google

Provenzalisch.

Mistral, Trésor (B 38).
Ravanat, pat. des env. de Grenoble 1911.
Vayssier, Aveyron (B 75).

Verzeichnis der benutzten Mundartwörterbücher.*

Adam: Adam, L., patois lorrains 1881 (B 199).
Beauchet: Beauchet-Filleau, H., patois poitevin 1864 (B 170).
Beauquier: Beauquier, Ch., provincialismes du Doubs 1881 (B 127).
Berry: [Jaubert], vocabulaire du Berry 1842 (B 178).
Boillot: Boillot, F., patois de La Grand' Combe (Doubs), Paris 1910.
Brachet: Brachet, F., Patois d'Albertville 1883 (B 124).
Bridel: Bridel, ed. Favrat, patois de la Suisse romande 1866 (B 137).
Contejean: Contejean, Ch., patois de Montbéliard 1876 (B 133).
Corblet: Corblet, patois picard (B 223).
Coulabin: Coulabin, H., patois de Rennes 1891 (BN 246).
Delboulle: Delboulle, glossaire de la vallée d'Yères (1876) (B 160).
Dottin: Dottin, G., parlers de Bas-Maine 1899 (BN 247).
Duchon: Duchon, P., patois bourbonnais 1904.
Duméril: Duméril, E. u. A., patois normand 1849 (B 150).
Favre: Favre, L., glossaire du Poitou etc. 1867 (B 167).
Fertiault: Fertiault, F., patois de Verdun-Châlons (Saône et Loire) 1896 (BN 250).
Grammont: Grammont, M., patois de Damprichard 1901 (BN 231).
Grandgagnage: Grandgagnage, Chr., Dict. de la langue wallonne I. II a. 1845, II. (1880) (B 217).
Grangier: Grangier, L., glossaire fribourgeois 1864 (B 141).
Guillemaut: Guillemaut, Luc., patois de la Bresse louhannaise 1894—1902 (BN 251).
Haigneré: Haigneré, D., patois boulonnais 1903.
Hécart: Hécart, G. A. J., Dict. Rouchi-Français 1834 (B 229).
Herzog: Herzog, E., Neufranzös. Dialekttexte. Glossar. Leipzig 1906.
Horning: Horning, A., Mundart von Belmont Z. R. Ph. 33. 385 ff.
Jaclot: Jaclot, de Saulny, patois messin 1854 (B 208).

---

* Die vor den Buchtiteln stehenden Namen sind die Namen, unter denen die betreffenden Werke in der Arbeit zitiert sind.

Die in Klammern beigefügten Vermerke verweisen auf Behrens, Bibliographie des patois gallo-romans, 2. éd. trad. Rabiet. Frz. Stud. N. F. 1 (B) und Behrens (-Jung), Bibliogr. der franz. Patoisforschung 1892—1902. Z. F. S. L. 25. 196 ff. (BN), wo nähere bibliographische Hinweise gegeben sind.

Digitized by Google

Janel: Janel, abbé, patois de Florent 1902 (BN 252).
Jaubert: Jaubert, glossaire du Centre 1864, Suppl. 1869.
Jouancoux: Jouancoux, J.-B. u. Devauchelle, patois picard 1880. 189) (B 229).
Lalanne: Lalanne, patois poitevin 1868 (B 170).
Langouët: Dottin u. Langouët, parler de Pléchâtel 1901 (BN 247).
Ledieu: Ledieu, Alc., patois de Démuin 1893 (B 235).
Mignard: Mignard, idiome bourguignon 1856 (B 184).
Moisy: Moisy, Henri, patois normand 1887 (B 152).
Montesson; Montesson, vocabulaire du Haut-Maine 1899 (BN 247).
Pirsoul: Pirsoul, Léon, Dictionnaire wallon I. II. 1902/03 (BN 260).
Puitspelu: Puitspelu, patois lyonnais (1886) (B 119).
Ravanat: Ravanat, dictionnaire des environs de Grenoble, Grenoble 1911.
Remacle: Remacle, L., dictionnaire wallon-français 1. 2. Liège.
Robin: Robin, patois normand I 1882 (B 159).
Romania 1: Brachet, A., vocabulaire tourangeau 1872 (B 167).
Romania 2: Rolland, E., vocabulaire du pays messin (Remilly) 1873 (B 209).
Rousseau: Rousseau, glossaire poitevin 1869 (B 170).
Roussey: Roussey, Charles, parler de Bournois 1894 (BN 230).
Semertier: Semertier, Ch., vocab. des boulangers 1894 (BN 261).
Tarbé: Tarbé, Prosper, patois de Champagne 1851 (B 189).
Thibault: Thibault, Adrien, patois blaisois (1902) (BN 249).
Thiriat: Thiriat, Xavier, vallée de Cleurie 1869 (B 135).
Vayssier: Vayssier, dictionnaire de l'Aveyron, Rodez 1879 (B 75).
Vermesse: Vermesse, Louis, patois de la Flandre franç. 1867 (B 231).
V. u. O.: Verrier, A. F. u. Onillon, R., patois de l'Anjou I. II. 1908, Angers.
Zéliqzon: Zéliqzon, Léon, Lothring. Mundarten 1889 (B 210).

Für Dialektwörter bei älteren Lexikographen konnte ich vielfach die Gießener Dissertation von W. Heymann über „Französ. Dialektwörter bei Lexikographen des 16.—18. Jh.", Gießen 1903, benutzen.

Volkskundliche Werke.

Beauquier, Ch., *Traditions populaires de Franche-Comté; La cuisine.* Besançon 1911.
Brisson, docteur, *En montagne bourbonnaise.* Roanne 1911.
Edmont, Ed., *L'ancien Carneval de St. Pol* — in *L'abeille de la Ternoise.* Saint-Pol 1908.
de la Chesnaye, Jehan, *Le vieux Bocage qui s'en va*, Vannes 1911.
Lapaire, Hugues, *Le patois berrichon*, Moulins 1903.
— — *Le pays berrichon*, Paris, Bloud 1908.
Pineau, Léon, *Le folklore du Poitou*, 1892, Paris.
Rougé, Jacques, *Folklore de la Touraine*, Paris, Lechevalier, 1909, 10, 11.
Sébillot, Paul, *Folklore de la France*, I, II, III.

Digitized by Google

Kulturgeschichtliche Werke.

Boileau, *livre des métiers.*
Paris sous Philippe le Bel mit *Dictionnaire de Jean de Garlande* — beide in *documents inédits sur l'histoire de France* 1837.
Bruyerinus Campegius, *de re cibaria libri XXII*, Lugduni 1560.
Le viandier de Taillevent (soc. d. bibliophiles français), Paris 1892.
Le ménagier de Paris I. II. *(soc. d. bibliophiles français)*, Paris 1846.
Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture.*
Franklin, Alfred, *dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le XIII^e siècle*, Paris 1906.
Legrand d'Aussy, *La vie privée d'autrefois.*

Zeitschriften.

Mélusine: Mélusine, recueil de mythologie, littérature populaire, traditions, usages p. p. Gaidoz u. Rolland 1.—10. Paris 1877—1900,01.
RTP: Revue des traditions populaires 1—25. Paris, seit 1886.
Tradition: La Tradition 1—19 (—1905), Paris, seit 1906 unter dem Titel:
Revue du tradit.: Revue du traditionnisme français et étranger.
Wallonia: Wallonia, recueil mensuel de folklore, Liège, seit 1893.
ZFSL: Zeitschrift für [neu]-französische Sprache und Literatur.
ZRPh: Zeitschrift für romanische Philologie.
Romania: Romania.
Rom. Forsch.: Romanische Forschungen.
RPGR: Revue des Patois gallo-romans.
Wörter und Sachen (Heidelberg).

Digitized by Google

Ablossière, Lothr.: Zwetschenkuchen (Labourasse 106); Kuchen, *„où il y a des pommes blosses“* (Mitteilg. d. Herrn Sadoul, Nancy).

alis, s. m. Rennes, Poitou: *pain qui n'est pas levé* (Coulabin 9. Lalanne 17) Godefr. verzeichnet *alis* s. m. *„peut-être pain alis“.*

alise, s. m. und s. f., Saintonge: Kuchen aus dem Rest des Teiges *„peu levé“*, (Lalanne 17); Poitou: *gâteau sans levain, pain gras cuit; gâteau rond et dentelé sur lequel on a étendu du fromage que l'on fait cuire avec la pâte* (Lalanne 17); Anjou: *petit gâteau ou petit pain, moins cuit que le pain ordinaire et peu levé* (Verrier und Onillon I. 28); Vendée: kleiner runder oder langer Kuchen (*atl. ling.* Blatt 627, Punkte 458. 478). Im Bocage wird *alise* aus Brotteig bereitet, mit Milch, Buttermilch oder Eigelb bestrichen, in den Ofen gebracht; vor dem Brot wird sie herausgenommen und gebrochen, nicht geschnitten, weil das Brot im Ofen dadurch verdorben werden könnte. (Jean de la Chesnaye, *Le vieux Bocage* 1911 und Mitteilgn.). Picardie: kleiner Kuchen, den die Hausfrauen im Dorfe jeden Samstag mit ein wenig Teig und Butter herstellen (Corblet 267).

Substantivierte Partizipien von *allidere* (*allisum, -am*), die als Adjektive im Sinne von „kompakt“ schon früh begegnen (cf. Thomas, *Romania* 38, 358). *alise pacaude,* Bocage: *„une véritable mixture, où entrent à la fois beurre, crême, œufs, sucre, fleur d'oranger. Le samedi saint on en fait une fournée“* (RTP 18. 460). *pacaude* von *Pâques.*

ambano, Prov: *„gros pain rond“* (Mistr. I. 81 c). Das Wort bedeutet nach Mistral u. a. auch *„ancienne mesure de poids pour le pain“.*

Digitized by Google

amblet, Poitou: „rundes Brot oder Kuchen mit einem Loch in der Mitte“ (Lalanne 18. Beauchet 14. *Atl. ling.* Blatt 627 Punkt 513.

Nach einem im landwirtschaftlichen Betrieb viel gebrauchten Gegenstand erhielt der ringförmige Kuchen den Namen; in Poitou bedeutet *amblet „anneau fait d'une lanière de cuire tortue ou tortillée ou même d'une réorte, au moyen duquel on attache le joug à l'aiguille de la charrette“*; vergl. Lalanne 18 s. v. *amblet,* 197 s. v. *omblet*; Favre 20 u. 246. Rousseau 69; für benachbarte Gebiete Chambure 42 *amblâ* und Jaubert 25 *amblée.*

amelladuno, Lozère: *gâteau d'amandes* (*atl. ling.* Bl. 627 Punkt 830).

Das Wort gehört zu *amella* „Mandel“ (Levy, Suppl. Wtb. I. 57).

anglois, Lothr., Champagne: *„tarte aux prunes“* (Labourasse 126. Tarbé 8. Littré).

Nach der Herkunft benannt.

arbanet, Montélimar: *gâteau en forme de marmouset qu'on mange aux fêtes de Pâques* (Mistral *Supplément*).

armalhas, arnilhas, Rouergue: Brot ohne Hefe, das in der Asche gebacken wird (Mistr. I. 131 c, Vayssier 436).

arminas, arminasso, Rouergue: *„grande crêpe“* aus Mehl und Eiern (Mistr. I. 133. Vayssier 436).

arton, Rouerg., Vivar., Auvergne, Lyon und Argot: *„pain, pain grossier“* (Mistr. I. 146 b. Puitspelu 25).

Der Ursprung ist unbekannt. Bask. *arto* und griech. *artos* klingen an (Meyer-Lübke, *rom. etym. Wtb.* 689).

astrié, Languedoc: *„gaufre, sorte de pâtisserie“* (Mistr. I. 159 c).

Nach Mistral von *astre* „Stern“.

avenas, abenas, Prov.: Brot aus Hafer (Mistr. I. 193 c); *obenas*, Aveyron: Brot aus Hafer (Vayssier 405).

azyme, s. m., Bournois, Jura: Hostie und Ostergebäck (Roussey 117). *„Il y a 20 ans, l'usage suivant existait encore à Bournois. La veille de Pâques, M. le Curé préparait des pains azymes pour toute la paroisse. Deux petits garçons d'une douzaine d'années, très fiers de leur mission, parcou-*

Digitized by Google

raient le village, munis chacun d'un grand panier, et distribuaient deux azymes par famille; en échange ils recevaient, pour être remis à M. le Curé, quelques œufs ou du lard. Un des azymes était partagé et mangé en famille, l'autre, collé à l'intérieur de la porte du buffet, était gardé en souvenir de la fête des Pâques".

Sachs *Wtb.* gibt *azyme,* subst., nur für „Hostie" und das ungesäuerte Osterbrot der Juden.

lat. *azymus,* von gr. ἄζυμος (*Dict. gén.* und Meyer-Lübke, *rom.-etym. Wtb.* 830). Vergl. asimel, azymel, s. m., afrz. „*pain sans levain qui n'est pas fermenté, azyme*" (Godefr. I. 418 a, Roquefort, *gloss. rom.* 118). Deminutivbildung von *azyme.*

Baba, franz.: „*gâteau dans la composition duquel entrent du sucre, des raisins de Corinthe et du rhum*" (*Dict. gen.*).

Von polnisch *baba* (Meyer-Lübke, *rom.-etym. Wtb.* 854).

bachiquello, besuguello, prov.: „*sorte de beignet léger*" (Mistr. I. 203 b).

Nach Mistr. l. c. von *bajoco, bachoco*: „*bosse, enflure*".

badrée, franz. Flandern: „*tarte faite de marmelade de pommes ou de poires ou de bouillie*" (Vermesse 51); Picardie, Guernesey, Normandie, Berry: „*tarte sur laquelle on étend une marmelade de pommes ou de poires*" (God. I. 549). — *badrée* bedeutet „*marmelade*" (Jaubert); „*marmelade de pommes ou de poires qu'on étend sur les pâtisseries* (Delboulle 30); *bouillie* (Moisy); nach Godefr. l. c.: „*farine ou tout autre substance délayée dans l'eau*". Vgl. *tarte de badrée* (Vermesse 51).

Die Etymologie ist nicht geklärt.

baissée, Maine: *petit pain rond et épais fait avec ce qui reste de la pâte après une fournée de pains; elle est pour les pauvres ou les enfants* (Dottin 76 und Mittlg.) Anjou, *bessée*: „*galette*" (Verrier u. Onillon 1. 95).

Vgl. *baissière* „*reste du vin*" (Littré), „*ce qui reste au fond d'un tonneau*", „*Bodensatz*" (Sachs).

bajé, Ille et Vilaine: Brot mit leichter, goldgelber Kruste, Teig aus Mehl und Milch (vgl. RTP X. 209). Bas-

Digitized by Google

Maine: „Brötchen aus Hafermehl“ (Dottin 58). bajeul, Rennes: Kuchen in Napfform aus Weizenmehl ohne Hefe, den besondere Händler am Markttage verkaufen (Coulabin 256). bèj, Maine: Hafermehlkuchen ohne Butter (Dottin 74).

Ableitung unbestimmt.

balon, Waadtland: *„petit pain sans sucre et globuleux“* (Gauchat).

Zu *balle* „Kugel“.

barattée, Poitou: *„galette composée de farine et de barat“* (Lalanne 34).

Zu *baratay „faire du beurre dans la baratte“* (Lalanne l. c.).

barquette, barquotte, Lyon: Gebäck, dessen Form an die eines Schiffes erinnert (Beauquier 72); barqueto, Hérault: *„craquelin, sorte de pâtisserie“* (Mistr. I. 231 c).

Deminutivbildungen von *barque* „Schiff“.

barroun, Limousin: *„pain blanc de forme longue et mince“* (Mistr. I. 236 a).

Zu prov. *barro „traverse, perche“*. Die Bezeichnung erklärt sich aus der Form des Gebäcks.

basane, Hennegau: *tarte grossière* (Semertier), in der Eier und Butter fehlen (Vermésse 62).

Die Bedeutung ist das Ergebnis eines drastischen Vergleichs: *bazane* bedeutet Schafleder und wurde zur Bezeichnung des zähen Kuchens verwendet.

baton, Chateau d'Oex, Berner Oberland: langes schmales Brötchen (Gauchat). batounet, Waadt und Wallis: ein der *flûte* (siehe dieses) entsprechendes Gebäck (Gauchat).

Die Form der Gebäcke gab Veranlassung zur Benennung. Nach dem Ménagier de Paris II. 121. 262 nannte man *gros bastons* Gebäcke aus *„farine pettrie aux œufs et pouldre de gingembre batue ensemble et mis en la fourme et aussi gros comme une andoulle; et lors mettre entre deux fers sur le feu“*. Beachte auch bastoun de Jacob, Toulouse: Art Gebäck (Mistr. I. 243 b), über dessen Form Angaben fehlen.

batz, Wallis: *pain long ouvert au milieu valant 10 ou 15 centimes* (Gauchat).

Der Preis des Gebäckes (Batzen bezeichnet ein ur-

Digitized by Google

sprünglich schweizerisches Geldstück. Kluge Wtb.) veranlaßte die Benennung.

baudet de St. Nicolas, St. Pol: Gebäck *„en pain d'épices"*, das einen Esel vorstellt, der dem Heiligen die Geschenke nachträgt (Edmont RPGR IV. 47). Abbildg. 1.

bauduche, Poitou: 1. *„petit tourteau, petit pain que l'on fait la veille de Noël et que l'on conserve toute l'année pour préserver le pain de la moisissure"*. Es soll auch Hunde von der Wut heilen. 2. Kleines Brot, das einige Tage vor der Wäsche hergestellt wird und das man dem ersten Bettler schenkt, damit er die heilige *Bauduche* oder *Baudiche* um gutes Wetter bitte (vergl. Lalanne 37).

Herkunft unbekannt.

bescoin, Albertville (Savoyen): *„sorte de gâteau de farine ordinaire saffrané et à 4 coins pointus"* (Brachet 41). Das Gebäck scheint dem *cognot* der Champagne in der Form zu entsprechen (Abb. 7). Genf: kleines Brötchen, das aus Teigresten für die Kinder bereitet wird (Gauchat).

Etym. bis + cuneum.

bêtises, Arras: Art Printen, die in den Confiseries als örtliche Spezialität verkauft werden. Als volkstümliches Gebäck begegnen bêtises de carnaval in der Champagne: Pfannengebäcke aus Eierteig, den man in kleinen Stücken in siedendes Öl wirft (Morin). Vielleicht haben die sonderbaren Formen, die der Teig in dem Öl annimmt und die zu allen möglichen Deutungen Anlaß geben können, die Bezeichnung verursacht.

bigalant, Picardie: Kuchen aus gewöhnlichem Teig mit Milch und Butter (RTP 20. 38).

biscuit bezeichnet ein nicht eigentlich volkstümliches Gebäck, das zur Erzielung größerer Haltbarkeit zweimal gebacken wird (Wtb. d. Ak. 1694). Daneben bedeutet es auch *„certaine sorte de pâtisserie faite ordinairement avec de la farine, des œufs et du sucre"* (Wtb. d. Ak. 1694). Bruyerinus 423 erwähnt *panis biscoctus qui ex Italia ad nos advehitur et anisum recipit; servatur diutissime, biscoctum vocitant.* Die volkstümlich entwickelten Formen besquit, bequiz begegnen im Afrz.: *„pain cuit deux fois"* (Roquefort,

Digitized by Google

gloss. rom. 151), bescue, bescuech, beskiue, beskioch, bescueit im Neuprovenzalischen: *„pain cuit deux fois, petite pâtisserie“* (Mistr. I. 275a). Deminutivbildungen liegen vor in prov. bescuchèu, bescutèu, bisquetèu, biscachèu: *petit biscuit où il entre des amandes* (Mistr I. 274c); bescuchello, bescutello. buscachello *„petit biscuit de consistance légère qu'on vend attaché au papier“* (Mistr. l. c.). Dem Italienischen entlehnt ist biscotin (ital. *biscottino*), das schon 1694 ins Wtb. d. Akad. Aufnahme gefunden hat. Eine französische Neubildung nach ital. *biscotto* liegt vor in frz. biscotte *„tranche de pain au lait séchée au four“* (*Dict. gen.*).

Die *biscuits* werden heute in großen Fabriken hergestellt. Diejenigen von Reims und Savoyen erfreuen sich besonderer Beliebtheit. Ein volkstümliches Gebäck bezeichnet nach Robin 61 *biscuit* in der Normandie: dünnen Kuchen, der besonders für die Erntearbeiter hergestellt wird.

bise, afrz.: *petite miche de pain blanc qu'on donnait aux écoliers* (Roquef. 156), *„miche de pain bis“* (Godefr. I. 652b). Ableitung davon ist bisette, St. Pol.: *petit pain bis qui se vendait un sou, au siècle dernier* (Edmont 290). Godefr. I. 652c gibt dem Wort die gleiche Bedeutung d. d. 1544.

Zu Grunde liegt das etymologisch nicht durchsichtige *bis „d'un gris foncé“*, daher *pain bis „de couleur grise à cause du son qu'il renferme“*. (*Dict. gén.*).

bigalant, Picardie: *„espèce de tarte faite avec de la pâte ordinaire, du lait et du beurre“* (cf. RTP 20. 38).

blad-negro, blad-negreto: *pain de blé noir* (Mistr. I. 295a).

Zu *blad-negre* (Marche): *blé noir, blé sarrasin* (Mistral).

bottereau, Anjou: *„sorte de beignet fait avec une pâte levée et ferme composée de farine que l'on a pétrie avec des jaunes d'œufs et du sucre“* (Verrier und Onillon I. 117). Pfannengebäck zu Lichtmeß und Fastnacht (Persönl. Mittlg.); botryas, Poitou: *„pâtisserie faite avec des œufs et de la graisse“* (Lalanne 50).

botereau bedeutet *„crapaud“* (Godefr. I. 692). Benennung nach dem Aussehen der Oberfläche.

Digitized by Google

boucancouque, Hennegau, frz. Flandern, Rouchi: Art Pfannkuchen aus flüssigem Teig, der in Butter oder Öl gebacken wird (vergl. Semertier 7. Vermesse 85. Hécart 71).

Etymon ist ndl. *boekweitkoek*, Buchweizenkuchen (Ulrix 224).

boudriqué, Wallonie: *„pomme entière cuite dans la pâte“* (Grdgge. I. 65. Semertier 7).

Herkunft unbekannt.

bouiriöl, Bas-Limousin: *„galette de blé noir“* (Mistr. I. 321 b).

Von *bouiro „mêlée, mélange de céréales“*.

boule, Normandie: rundes Backwerk, gewöhnlich aus einer Birne mit darumgeschlagenem Teig (Robin 69). boulant, Berry (Jaubert 97), bouloche, Vallée d'Hyères (Delboulle 48), boulot, Normandie, Maine, Picardie, Lothringen (Robin 69, Montesson 121. Edmont. Labourasse 165), bourlot, Lille, bedeuten ein ebensolches Gebäck mit einem Apfel oder einer Birne. bǭlu, Doubs: *petit pain d'avoine de la grosseur du poing; il est très sec et peut se conserver longtemps sans moisir* (Boillot 76).

Alle diese Wörter gehen auf lat. *bulla* „Blase“ zurück.

bouname di couque, Wallonie: *„bonhomme en pain d'épices“*, der um den Nikolaustag in den Bäckereien verkauft wird (Semertier 7).

bounā, Freiburg (Schweiz): Gebäck, das ursprünglich nur am 1. Januar üblich war (Gauchat).

Etym.: *bonum annum.*

bouquettes, Wallonie, Flandern, Picardie: Pfannkuchen aus Buchweizenmehl, die zu Weihnachten sich besonders in der Wallonie großer Beliebtheit erfreuen (vergl. Melusine IV. 353. RTP 19. 302. Wallonia II. 197 n. 4. Semertier 8).

bouquette ist das fläm. *boekweit* und bedeutet „Buchweizen“ (Vermesse 84, Hécart 70. 73. Grandgge. I. 69; volksetymologische Form ist *beaucuit*, vergl. Faß, Rom. Forschgn. III. 491), dann "Buchweizenmehl“ (Pirsoul 70) und schließ-

Digitized by Google

lich das daraus bereitete Gebäck, einen Pfannkuchen (Meyer-Lübke, *rom. etym. Wtb.* 1191).

(tarte) ***bourbonnaise***, afrz.: *„fin fromage broyé, destrampé de cresme et de moyeux d'œufz souffisamment et la croste bien poytrie d'œufs et soit couverte le couvercle entier et orengé par dessus"* (Rezept bei Taillevent, *viandier* 77); Champagne: Kuchen mit Käse (Tarbé 21); Wallonie: Apfelkuchen mit Rosinen, der (wie die *tarte* des *Viandier*) mit einem Teigblatte bedeckt ist (Grandgge. II. 500 *barbanoise*).

Vgl. Thomas, *Mélanges* 28 f.

bourrioù, Rouergue: *„crêpe de farine de blé noir"* (Mistr. I. 312 b).

Nach Mistral abgeleitet von *bourre „brun"*.

bourde, Normandie: *„tourte aux pommes" qui sans doute avait d'abord la forme d'une boule* (Duméril 46). *„espèce de gâteau aux pommes dont la pâte enveloppe complètement le contenu"* (Moisy 84. Godefr. 703 c).

Bedeutungsentwicklung unbekannt.

bourdin, bourdon, Normandie: gleiche Bedeutung wie *bourde* (Moisy 84). Bas-Maine: Art Kuchen, rund und platt, in den man zuweilen Äpfel oder Pflaumen tut (Dottin 101 u. persönliche Mittlg.). Haut-Maine: Kuchen in Gestalt eines Apfels, in den ein solcher hineingebacken ist (Montesson 122), ebenso in Le Mans (Mittlg.). In Ste. Ménehould wird der Name *bourdin* auf die *cognots de Noël* übertragen, Gebäcke, die die Form zweier aneinandergelegten *croissants* haben (vergl. RTP. 1909. 68). Abb. 5. 6. 7. Nach Janel 215 u. Mittlg. bedeutet *bourdin* in Champagne: *„gâteau vulgaire, carré, losanges sur la croûte"*. bourdelot, Normandie: das gleiche Backwerk wie *bourde* und *bourdin* (Moisy 84).

boute-à-bras, Lothringen, Champagne: Kuchen in Kranzform, in den man den Arm stecken kann (Labourasse 168. Janel 213. Mitteilgn). (Vergl. Abb. 2).

Zusammensetzung mit dem Wort *bouter „mettre"* (Littré), *„mettre en poussant, pousser"* (Scheler), das von Furetière als *vieux mot* bezeichnet wird, welches nur von dem niederen Volk in der Pikardie gebraucht werde (Heymann 87).

Digitized by Google

bouterame, „Törtchen aus Butterteig“ (*Dict. gén.*).
fläm. *boterham* (Meyer-Lübke, *rom.- etym. Wtb.* 1232).

bouton de guêtre, St. Pol: „*sorte de petite croquignole*“ auch *patience* genannt (Edmont).
Benennung nach der Form.

brûlée, Morvan: „*galette grossière dont la surface est frottée d'huile*“ (Chambure 124).
Durch die Bestreichung mit Öl bekommt die Oberfläche einen dunkleren Ton, der den Namen *brûlée* veranlaßte.

brasillé, Calvados: ein auf der Kohlenglut (*braise*) gebackener Kuchen (Duméril 49). Dieselbe Bedeutung hat *brézi* in Franche-Comté (Fertiault 61).

brassadeu, brassadel (Languedoc), brossedec (Dauph.) „*échaudé aux œufs, pâtisserie en forme de ganse*“ (Mistr. I. 362 c. Godefr. *compl.* 369).
Ableitung von lat. *brachium* „Arm“; die Form veranlaßte die Benennung. Über ältere Formen und über die Etymologie vergl. Thomas, *Romania* 35, 300 ff.

brètsel, brètchĕl, Schweiz: *sorte de craquelin* (Grangier 36. Gauchat); betchelle, Franche-Comté (Montbéliard); bretselle, Lothringen: *pain mollet, contourné en forme de craquelin* (Contejean 271. Beauquier 36. Ulrix 287); britzelle, Malmedy: festes Gebäck, das bei Schulfesten den Kindern gegeben wird. Sie hatten die Form eines B oder eines S (Wallonia 7, 34 n. 1). Abb. 3.
Etymon. dtsch. *Bretzel.*

bracelet, Champagne: kranzförmiger Kuchen (Guelliot); *brecelet,* Wallonie: *gâteau de pâte en forme d'O ou de bracelet* (Remacle I. 259. Semertier 9).
Benennung nach der Form: *bracelet* „Armband“.

brechi, bresé, Schweiz: „*gaufre cuite au feu dans un fer spécial*“ (Gauchat, vergl. Bridel 58, Grangier 35). Es scheint das von Godefr. I. 728 verzeichnete bresseau, *sorte de pâtisserie* hierhin zu gehören. Weiterbildung liegt vor in bresslè, brichelè, Waadt, Genf, Freiburg: „*gaufre*“ (Gauchat), bresshalet „*gaufre*“ (Bridel 58), brisselet „*sorte de craquelin* (Grangier 36).

Digitized by Google

Die Ähnlichkeit des Gebäckes mit einer Wabe (vlat. *brisca*, afrz. *bresche*) veranlaßte die Benennung.

brichet, Normandie: „Brot von 1—2 Pfunden, das in verschiedenen Formen für die Hirten hergestellt wird" (Robin 76).

Zu brique „Backstein"?

bridaveau, afrz.: „Art Waffel" (Le Grand d'Aussy II. 297).

briffaud, Poitou: „*crêpe avec une taille de pain à l'intérieur*" (Favre 61. cf. Beauchet 45. Lalanne 62); Melle: „*crêpe poitevine*" (Lalanne 62).

Abl. v. *brife „gros morceau de pain"* (Wtb. d. Ak. 1798). Benennung nach einem Bestandteil.

brioche hat im Wtb. d. Akad. 1694 die Bedeutung „*sorte de gâteau pétri ordinairement avec des œufs, du lait et du beurre*", die dem Wort im allgemeinen geblieben ist. In Le Mans gibt es *brioches rondes à tête* und *brioches à couronne.* Man schickt sie dort am Tage der 1. Kommunion an die Familien, die dem Kommunikanten ein Geschenk gemacht haben oder ihm sonst nahestehen. (Vergl. Abb. 4.) Nach Hécart 82 bedeutet *brioche* im Rouchi einen mit Teig umwickelten, im Ofen gebackenen Apfel.

Der Ursprung des Wortes ist nicht geklärt.

brèyo, *patois bournois: „gâteau que fait la ménagère avec la pâte qui reste au fond de la maie et qu'elle pétrit de nouveau avec du lait; elle rebroie les restes de pâte".* (Roussey 39.) Hierhin gehören auch das von Godefr. I. 718 verzeichnete, aber nicht übersetzte braieau und breyà, Waadtland: Brot aus besserem Teig, Kuchen mit goldgelber Oberfläche; Wallis: Kuchen aus Mehl, Eiern und Butter (Gauchat).

Zu frk. *brekan* (afrz. *breiier* > *broiier*); vergl. dtsch. gebrochener Teig.

brusquiè, Rouergue: *pain bis, de seconde ou troisième qualité* (Vayssier 68).

bufo, prov.: „*beignet, pet de nonne*" (Mistr. I. 392a). Vgl. *buf* „Anblasen" Levy, Suppl.-Wtb. I. 172.

Benennung nach der Gestalt.

Digitized by Google

bugne, bugni, Bourbonnais, Lyonnais: *„sorte de pâte frite dans l'huile“* (Guillemaut 52. Puitspelu 66. Duchon.). Forez: dasselbe Gebäck in Form des Bretzels (vergl. Abb. 3) (Déchelette). buegno, bugno, bigno, Alpes, Dauphiné: *sorte de beignet* (Mistral I. 391). Die *bugnes* von Lyon sind rund oder in Bretzelform. Über die Herstellung, die besonders zur Fastnachtszeit geschieht, gibt folgendes Rezept Aufschluß: *La bugne se fait avec de la farine de froment, avec du lait ou de l'eau; on écarte la pâte bien travaillée avec un rouleau et la coupe en tranches; puis on en fait former le cercle et les jette dans l'huile bouillante. On les retire et les laisse égoutter* (Didier). In Viry (Jura) nennt man den ersten Fastensonntag *„dimanche des bugnes“*, weil die Jugend an diesem Abend *bugnes* herstellt und verzehrt (Beauquier, *trad. pop.* 43). Taillevent, *viandier* 42 nennt brugnes: *„beignets, sorte de crêpe ou de gauffres“*.

Da der Teig in dem Öl sich aufbläht, Anschwellungen bekommt, so bezeichnet man die Gebäcke mit diesem Wort.

Häufiger begegnet die Ableitung beignet, die s. v. bignet ou beignet in der Bedeutung *„espèce de pâte frite à la poêle“* schon in der 1. Aufl. des *Wtb. d. Akad.* Aufnahme gefunden hat. In den folgenden Auflagen erscheint nur die Form *beignet*, deren Bedeutung 1835 ergänzt wird durch: *„et qui enveloppe ordinairement une tranche de quelque fruit“*. Diese Bedeutung ist in den Mundarten allgemein (Mistral I. 287a. I. 318c. Grangier 29. Fertiault 46. Haigneré 67, 97. Moisy 69. Montesson 108. Dottin 82. Verrier u. Onillon I. 97. Jaubert 78). Ménagier de Paris verzeichnet bignés (II. 102), buignets de mouelle und buignets d'œuves (II. 229). Afrz. bugnete, bugneste in gleicher Bedeutung belegt Godefr. I. 753 aus dem Jura. Dem entsprechen die heutigen mundartlichen Formen: bougneto Vivarais, Nizza: *„pâte qu'on fait frire avec de l'huile“*; bognetta, Savoyen: *„beignet cordé frit à l'huile de noix ou au beurre“*. Am ersten Fastensonntag ist dieses Gebäck in den Familien sehr üblich (Brachet 59). — buñet in Gruyère (Romania 4, 240); bugnot, beignot in gleicher Bedeutung in Franche-Comté (Guillemaut 53.

Digitized by Google

Contejean 282. Boillot 71. Beauquier, *trad. pop.* 41. RTP 14. 105. 358. Roussey 23) und Lothringen (Labourasse 177). Andere Ableitungen in gleicher Bedeutung sind: baigneton, Poitou (Lalanne 32), beugnon, Berry (Berry 1842. 14); bignon, Bourbonnais (Duchon 32); bignetat, Grenoble (Ravanat 23). Alle diese Gebäcke sind zur Fastnachtszeit besonders beliebt. bougnetasso, prov.: gros beignet (Mistral I. 318).

buręt, St. Pol.: *petit gâteau de forme ronde avec ou sans œufs*; *on le fait quand on „furnij“* (Edmont RPGR IV. 266. Edmont 291). (Abb. 4.)

burin, Hennegau: „petit pain au beurre“ (Semertier 10).

buręt und *burin* sind Ableitungen von *beurre*, mundartl. *bure* „Butter“, die in dem Gebäck Verwendung findet. Ebendahin gehört wohl auch buret, Anjou: „kleines halbkugelförmiges Brot von dunkler Farbe“ (Verrier u. Onillon I. 150); Berry: Brot in der gleichen Form aus den Resten des Teiges, das man *en guise de recompense* dem Kuhhirten gibt (Jaubert 115). Jaubert und Verrier bringen dieses Wort in Zusammenhang mit *bure „de couleur grisâtre“*.

burgau, Poitou: Art Kuchen (Lalanne 66).
Herkunft dunkel.

busse, Wallonie: kleiner viereckiger Kuchen (Semertier).
Herkunft dunkel.

Cahotte, Wallonie: *oublie, sorte de pâtisserie fort mince qui a la forme conique* (Remacle 2. 147).

Benennung nach der Form: *cahotte „cornet de papier qui couvre le pain de sucre“* (cf. l. c.).

cajasso, Bas-Limousin: *„gâteau de mais“* (Mistr. I. 422 a).

calenda, Alpes, Rouergue: *„provision de pain qu'on cuit pour un an aux environs de la Noël“* (Mistr. I. 426 a).

calendau, Prov.: *„pain de Noël“* (Mist. I. 426 a).

pan calendau, Prov.: *„gros pain divisé en quatre par une incision cruciale que l'on met sur la table de Noël et auquel on ne touche pas après en avoir donné un quart au premier mendiant qui passe. Les mariniers emportaient un*

Digitized by Google

morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer les tempêtes"; „*pain qu'on distribue aux pauvres le premier jour de l'an* (Mistr. l. c.) calendouno, chalendouno", Alpes: „*gâteau de Noël*" (Mistr. l. c.).

In diesen Bezeichnungen lebt lat. *calendae* fort, das vom Monatsanfang auf den Jahresanfang übertragen ward, der ursprünglich mit Weihnachten zusammenfiel. (Vergl. Mistr. 1. 92 c).

canestre, afrz.: „*échaudé, sorte de pâtisserie légère*" (Godefr. I. 776).

Aus lat. *canistra* „Körbe, Brot- und Fruchtkörbe" (Freund) und kirchliches Gefäß „*in quo distribuebantur panes benedicti*" (Ducagne). Als mittellat. Ableitungen verzeichnet Ducange *canistrellum* „*panis species in modum canistri confectus*" und *canistellum*, mit den Nebenformen *chenetrellum* und *chenetellum*. Erhalten ist im Nfrz. eine Weiterbildung von *chenetrellum* in chenetré, Lothringen: „*gauffre*" (Jaclot 39. Romania 2. 44, wo für *gaufre goufre* verdruckt ist, Zéliqzon 104). chanestel, chenestel, afrz.: „*gâteau en couronne, rond*" verzeichnet God. 2. 53. Die Bedeutung „*crustula triquetra*" gibt Ducange dem Wort canestau für französ. Flandern; für die Champagne belegt es Tarbé 26 in der Bedeutung „*échaudé, gâteau*".

chanebutel, afrz.: „*gâteau*" (Godefr. 2. 53).

canissoun, Languedoc: „*sorte de biscuit à la pâte d'amandes*". canissoun, calissoun d'Aix „*bisçuits qu'on fabrique dans cette ville* (Mistral I. 447 b).

Nach dem Rohrgeflecht, auf dem die Bäcker ihre Gebäcke tragen und das *canissoun* heißt, benannt.

caneton, Schweiz: Weihnachtskuchen „*en forme de nœud avec bec et queue qu'on donne aux enfants*" (Gauchat).

Benennung nach der Form.

capè, Bern: „*pain au lait et au beurre avec deux fentes en croix en forme de bonnet. Se fait à Noël, aux fêtes de famille etc.*" (Gauchat). (Abb. 8). Auch capeu, capel. capèt, prov.: „*pain en forme de tricorne*" (Mistral I. 457 b),

Benennung nach der Form.

Digitized by Google

caquelotte, Franche-Comté: weicher Kuchen aus Mehl, Eiern und Milch (cf. Contejean 285. Beauquier, *trad. pop.* 40). Da das Gemisch sehr weich ist (*c'est un entremets plutôt qu'un gâteau,* Beauquier l. c.), bringt man es in einem Gefäß zum Erhitzen, das *caquelle* heißt.

Ableitung von *caque* „*baril*" (Godefr. *compl.*). Vergl. *panis cacabacius* (Ducange) von *cacabus* „Pfanne, Kessel".

carrelet, Waadtland: Kuchen, der auf einer Platte ausgebreitet und in Vierecke geschnitten wird (Gauchat). Eine Verschiebung der ursprünglichen Bedeutung ist eingetreten in Ormonts-Dessus, wo das Wort „*un petit pain à 3 cornes ou plus, cuit dans la plaque et pétri dans la graisse*" bezeichnet.

Benennung nach der Form.

carême-prenant, Normandie: eine Art Pfannengebäck (*crêpe*) aus besserem Mehl, das in den Fastnachtstagen hergestellt wird (vergl. Duméril 58. Moisy 111. Robin 91). Beauce: dieselbe Bedeutung (Godefr. I. 784).

carême-prenant bedeutet eigentlich „Fastenanfang", dann „Fastnacht" und ist in dieser Bedeutung weit verbreitet (vergl. *Wörter und Sachen* III. 102 f.). Der Name des Festes ward auf das Gebäck übertragen, das in diesen Tagen besonders beliebt war.

carita, caritat, charita, prov.: *pain bénit,* das man zur Messe schenkt und das nach dem Segen an die Gläubigen verteilt wird. (Vergl. Ravanat 41. Mistr. I. 472a). S. u. *pain bénit.*

Ducange: *panis caritatis pauperibus in eleemosynam distribuendus.* Das ursprünglich als Almosen gegebene Brot wird an alle Kirchenbesucher verteilt.

casse-le-cou, Wallonie: *sorte de gâteau très fin, fait dans un moule* (Liégeois, *lexique gaumet* 309).

casse-museau (cácho-musèu), Limousin: *„espèce de pâtisserie"* (Mist. I, 410a); Poitou, Normandie: weicher Kuchen aus Mehl, Milch und Eiern (Lalanne 74, Moisy 113); Centre, Touraine: kleine runde Kuchen mit Käse (vgl. Jaubert 129, Rougé, *Folklore de la Touraine* 1907, 38); Maine:

Digitized by Google

sorte d'échaudé (Dottin 280); Lothringen: *„pâtisserie grossière“* (Labourasse 186). *Théâtre d'agriculture* II. 785 werden die *casse-museaux* als harte Gebäcke beschrieben; dieselbe Eigenschaft haben sie nach Godefr. *Compl.* IX. 5. Vor noch nicht langer Zeit war es üblich, an Karneval einen Drachen durch die Straßen der Stadt Poitiers zu führen und in dessen weiten Rachen Gebäcke zu werfen (Persönl. Mittlg.). Vergl. auch *Dict. gén.* s. v., Moisy l. c., Rougé l. c.

caussero, Gascogne: *„crêpe, mets composé d'œufs et de farine“* wird von Mistr. I. 505 b. mit lat. *capsula* „kleines Kästchen, Kapsel“ in Zusammenhang gebracht.

cavagnet, Mentonnais: Osterkuchen für die Kinder *„en forme de panier et garni d'œufs rouges entiers, le tout cuit au four. Sur les œufs il y a une croix en pâte“* (RTP 9. 215).

cavagnet bedeutet *„petit panier“* (Mistr. I. 507 a); wegen der Ähnlichkeit der Form wurde das Gebäck mit demselben Namen belegt.

ceno, Auvergne: das am Gründonnerstag an die Gläubigen verteilte *pain bénit* (Mistr. I. 514 c).

Erinnerung an die *cœna* Christi.

châchau, Waadtland: *„espèce de galette“* (Bridel 71).

chalande, Lothringen: Art Kuchen (Jaclot 35, Thiriat 422, Bloch, Mittlg.), Flammkuchen (Zéliqzon 104). chalandeau, Bourgogne: mit Teig umwickelter und im Ofen gebackener Apfel (Beauquier 72). Als Adjektiv ist *chaland* verwandt in pain chaland, Paris: *„sorte de gros pain fait de pâte dur“* (*Wtb. d. Ak.* 1694).

Während in *chalande* und *chalandeau* die Form die Benennung veranlaßte, ist in *pain chaland* wohl die Art des Transportes nach Paris Grund zur Namengebung; dieses Brot wurde vom Lande mit Schiffen nach Paris gebracht. Vergl. *Grande encyclopédie.*

chanteau, frz.: bezeichnet in Maine den Weihnachtskuchen, den der Besitzer seinen Leuten gibt (vergl. Montesson 152).

Eigentlich „Stück Brot“, von mlat. *cantellum* (*Dict. gén.*).

Digitized by Google

chanteneau, chante-Noël, chantenet, Maine: *„pain de Noël qui était donné par les maîtres à leurs domestiques et ceux-ci l'emportaient dans leurs familles où ils passaient la fête“* (Dottin 121). Saintonge: Weihnachtskuchen, auf dem das Jesuskind und seine Mutter gezeichnet waren (Lalanne 80, Beauchet 58).

In Poitou bezeichnet das Wort: „Geschenk, das die Paten ihren Patenkindern zu Weihnachten geben“ (cf. Lalanne, Favre, Beauchet s. v.), im Anjou „Hochzeitsgeschenk der Paten“ (Verrier und Onillon I. 181). Diese Geschenke nannte man nach einem dort angeführten Zitat *„gâteaux ou chanteneau“*. Die für Maine verzeichnete Bedeutung ist die ursprüngliche.

Eine befriedigende etymologische Erklärung von *chanteneau* fehlt.

chaudé, Lothringen: *tarte grossière* (Thiriat 435, Adam 262). *„gâteau“, „sorte de galette“* (Bloch Mittlg., Jaclot 39, Adam 238), „Obstkuchen“ (Zéliqzon 90).

Etym.: *calidatum*, chaudeau von *caldellum* hat im Frz. die Bedeutung „warmes Getränk, Suppe“; im Süden von Languedoc dagegen bedeutet chaudèu chaudel *„pâtisserie qui a la forme d'une cul·tte“* (Mistr. I. 539a). chaudelet, franz.: *sorte de gâteau* (Godefroi 2. 94). Prov. *„gâteau plat et triangulaire“* (Mistr. I. 539a). *chaudelets* waren in Lyon Milchbrote in Form der Biskuits (Didier). Chaudelet à l'anis (vergl. Puitspelu 449). Die von Littré verzeichnete Form *chaudelait* ist Schreibung, die auf Verkennung des Suffixes beruht.

Etym. *caldell(um)* + *ett(um)*.

chaud-brûlé, Lothringen: „Rahm-, Käse- oder Grieskuchen, den man manchmal während des Einheizens backen lässt“ (Labourasse 197).

Zusammenrückung von *chaud* und *brûlé*.

chausson, franz.: *sorte de pâtisserie, enveloppe de pâte contenant le plus souvent une pomme cuite ou de la marmelade aux pommes* (*Dict. gén.*, Littré).

Die eigentliche Bedeutung von *chausson* ist *chaussure de dessous*. Die Bezeichnung für das Gebäck ist gewählt

Digitized by Google

worden, weil der Teig den Inhalt umgibt, wie der Strumpf den Fuß. Abb. 9. Eine Verkleinerungsform gibt Edmont 45 *košõně*: „*chausson de pommes*“.

chaijoun, cheijoun, Alpes: „*tourte aux herbes*“ (Mistr. I. 542a).

chermoule, Wallonie: *petite miche, originaire d'Eupen. Les unes sont parsemées de corinthes, les autres de moitié plus petites sont sans corinthes* (Semertier 13).

Etym.: deutsch *scharren* und *Mulde*, also Brot aus Teigresten. (Vergl. Ulrix 1793, der mundartl. dtsch. *schermoul* „kloßförmiges, an beiden Enden zugespitztes Gebäck“ als Grundlage des wallon. Wortes angibt, und Grdgge. 2. 346, nach dessen Angabe das Wort dem Aachener Dialekt entlehnt ist. Hierzu scheint zu gehören wall. chermouse, das nach Wallonia 9, 289 aus demselben Teig wie die *mirous* bereitet wird (ohne nähere Angaben über die Form).

chialade, Champagne: „*pâtisserie cuite à la poêle*“, Teig aus Mehl, Milch und Eiern (Janel 221 u. Mittlg.).

choine, Manche: „*pain blanc, gâteau*“ (Duméril 66, Moisy 137), afrz.: „*pain blanc*“ (Godefr. 2, 127). Blois: *petit pain d'une forme spéciale que vendent les boulangers* (Thibault 93). Centre: *petit pain blanc et délicat* (Jaubert 162), Bordelais, Périgord: *pain blanc et délicat, petit pain long*; Guienne: *pain de luxe* (Mist. I. 551a). Ein Milchbrot, das geflochten ist wie die *cordé*, heißt *chouaîne* in der Touraine (Rougé, *folklore* 1911 pag. 48). Als altes Wort verzeichnen Verrier und Onillon 1. 202 *choîne* mit der Bedeutung „*sorte de pain*“.

Die Herkunft ist unbekannt. Littré und Moisy wollen mlat. *panis canonicus* > *pain de chanoine* (ein *pain chœsne* wurde täglich den Domherren zu Rouen verabfolgt) als Grundlage annehmen, was lautlich unmöglich ist.

chollat, Champagne: „mürbes weißes Brot“ (Tarbé 33). Vielleicht besteht ein etymologischer Zusammenhang mit dem bei Jouancoux 115 erwähnten *cholette „petite boule en bois pour jouer“*.

chourlète, Franche-Comté: „*galette à la courge. Se prépare pour les foires et les fêtes et s'y débite entièrement*“

Digitized by Google

(Fertiault 461). Es ist eine Art *beignet*, mit einer Apfel- oder Kürbisschnitte im Inneren. Man setzt die *chourlette* auf ein Platanenblatt wie die *macarons* auf ein Papier (Mittlg. des Herrn Gaston Strarbach).

ciba, chiba, Waadtland: „*petite table ronde*“, „*petit gâteau rond*“ (Bridel 77). Das Wort ist heute nicht mehr gebräuchlich (Gauchat).

Etym.: Dtsch. Scheibe (vergl. Höfler, Suppl.-Heft V. ZÖV 75).

clafouti, Poitou, Centre, Marche: Kuchen, dessen Teig reichlich mit Kirschen untermischt ist. Er wird in einer Form im Ofen gebacken (cf. Lalanne 89, Jaubert 165, Mistr. II. 1157b). Die Vereinigung der Poiteviner in Paris nennt sich nach dem beliebten Kuchen der Heimat „*clafouti*“.

Das Wort scheint mit der von Varnhagen *Rom. Forschgn.* III. 403 f. behandelten Wortsippe, die von germ. *klap-* abgeleitet ist, im Zusammenhang zu stehen.

clake-è-l'gueuie, Wallonie: „*une friandise*“ (Grdgge. I. 111).

Eine Wortbildung wie *casse-museau* (s. oben S. 22). Ein entsprechender Brauch wird nicht erwähnt.

coc, vergl. *couque*.

cochenille, Chartres: Weihnachtsgebäcke, die Männer, Frauen, Reiter, Ochsen, Pferde darstellen (Tradition 2, 373).

Das Wort scheint auf mißverstandener Auffassung des Wortes *cochelin* zu beruhen.

cochelin, Le Mans, Orléans, Bonneval: Weihnachtsgebäck in Raptenform oder in Form eines Menschen (cf. Tradition 2, 373, Jaubert 169). [Abb. 10] zeigt ein *cochelin* aus Le Mans (Mittlg.). Normandie: Weihnachtskuchen oder Neujahrskuchen von ovaler Form, der kleine Verzierungen in Hahnengestalt hat (Montesson 171); langer Kuchen (Duméril 68), langer Kuchen „*aux pommes*“ (Moisy 145). In Nogent bezeichnet *cochelin* „*une mi-carême sous forme de gâteaux ou d'échaudés*“ (*Mélusine* I. 143). In diesen genannten Gebieten und in benachbarten ist *cochelin* die Bezeichnung für ein Patengeschenk zu Weihnachten, Neujahr oder zur Hochzeit. (Vergl. Lalanne 91; Jaubert 169, Suppl.

Digitized by Google

40, Thibault 96, Berry 29, Dottin 293, Verrier u. Onillon I. 212).

Die Herkunft des Wortes ist nicht genügend geklärt.

cœur (*tχœ^{iu}*), Lourtier (Wallis): „Gebäck in Herzform, das nur zum Palmsonntag hergestellt wird" (Mittlg. des Herrn Gabhud).

coq, Provence: „Kuchen in Gestalt eines Hahnes" (Trocadéro, Paris) [Abb. 11].

coqueluche, cocloche, Lothringen, Champagne: „*gâteau sec fait dans la tourtière qui se mange surtout pendant les jours gras*" (Labourasse 212); „*gâteau à la graisse, au lard*" (Tarbé 34. 37, Scheler s. v.). Nach einem Zitat bei Godefr. 2. 294 war die *tarte* mit Johannisbeeren in Reims unter dem Namen *coqueluce* (1631) sehr beliebt.

coqueluche bedeutet eigentlich *coiffure ecclésiastique,* Mönchskappe, dann auch *sorte de capuchon que portent les femmes* (Godefr. 2. 294, Sachs, *Wtb.*, Godefr. *compl.* 195). Vergl. *capèu.*

coquille, Lille: Weihnachtskuchen für die Kinder in Gestalt eines eingewickelten Kindes (Vermesse 156, RTP 4. 25). Herrn de Coussemaker verdanke ich die genaue Angabe der Form [Abb. 12].

Benennung nach der Form?

cordé, Touraine (Loches): „*gâteau composé de pâte de pain trempée légèrement dans du lait, le gâteau a la forme d'une corde grossièrement tressée. Les cordés, douze, vingt-quatre, trente-deux ensemble se tiennent en un bloc de pâte d'où chaque gâteau peut-être détaché. Les cordés se vendent aux foires de Loches et de Ligueil*" (Rougé, *Folklore* 1909. 12). [Abb. 13.] cordet, courdet, cordèi, Dauphiné: „*petit gâteau en forme de couronne*" (Mistr. I. 641 c). Auch Puitspelu 100 belegt das Wort, obwohl das Gebäck in Lyon nicht mehr bekannt ist. Grenoble: *gâteau de pâte que la ménagère roule et entortille de 100 façons différentes et que l'on fait frire à la poêle* (Ravanat 57).

Während im Centre *cordé* aus *cordatum,* Ableitung von lat. *chorda, corda* (ALLG I. 552), im Sinne von geflochtenem Gebäck verwendet wird, ist in der Dauphiné die Benennung

Digitized by Google

nach einem in der Landwirtschaft viel gebrauchten Gegenstand erfolgt „*anneau fait de branches tordues servant à l'attelage de la charrue*“, vergl. Mistr. I. 641c u. oben s. v. *amblet*. In Grenoble ist allgemein die Gestalt der Gebäcke Veranlassung zur Benennung geworden. miche cordelée, Bourges: Gebäck [s. Abb. 34]. (Mittlg, von Vicomte Charles de Laugardière, Bourges.)

Etym.: *cordeler* „flechten“.

corna, Freiburg (Schweiz): „kleines Brot in Form eines Halbmondes“ (Gauchat).

Etym.: lat. **corna* (*cornua*) „Horn“.

Verbreiteter sind die Ableitungen: cornet, frz.: „*espèce d'oublie en forme de cornet*“ (Wtb. d. Akad. 1694, Littré s. v. 5). Maine: „*petit pain blanc sans levain à 6 cornes, à 4 cornes; c'est le régal des paysans à la foire*“ (Dottin 297). — cornette, Ormonts-Dessus: „*bricelet roulé*“; Gryon: „*pain fait avec une reste de pâte*“; Wallis: „*petit pain de toutes sortes de formes surtout long, spécialement pour les enfants*“ [Abb. 14]. (Gauchat); „*petit pain au beurre*“ (Bridel 83). — cornic, Guilers. Quimpérois: „*sont faits de farine de froment et de lait. On ne les a jamais fabriqués que dans la paroisse de Guilers. On ne les vend qu'une fois l'an à la fête de St. Corentin le dimanche qui suit le 12 décembre .... Leur forme triangulaire rappelle celle d'un chapeau de prêtre*“ (Mélusine I. 72). — corniotte, Doubs: dreieckiger, kleiner nahrhafter Kuchen, der mit den aufgeschlagenen Rändern „*comme ceux d'un chapeau à 3 cornes*“ Käse umschließt (Fertiault 95, Guillemaut 77). — cournisso, cournicho Limousin: „kleines dreieckiges Brot“ (Mistr. I. 645a). — pain cornu, Reims: „kleines Fastenbrot“ (Tarbé 37), „mit mehreren Ecken“ (*Wtb. d. Ak.* 1798, 1835). — cournoudo, Limousin: „*petit pain à 3 cornes*“ (Mistr. I. 645b). — cornue, Poitou: „*espèce de gâteau de forme triangulaire que l'on pique dans une branche d'arbre .... avec des pommes et rubans flottants au vent et que les enfants portent à la messe et à la procession houzanière le dimanche des Rameaux*“ [Abb. 14a] (Lalanne 95). „*gâteau très simple à 3 cornes, que l'on vend le jeudi saint aux portes de l'église au moment de*

Digitized by Google

la bénédiction des enfants" (RTP 4. 368). Wallonie: „*tarte grossière de forme semi-circulaire*" (Semertier 16). Rouchi: „*sorte de pâtisserie à 2 cornes, ordinairement fourrée de pommes coupées*" (Hécart 127). — cornudeau, „*gâteau de forme triangulaire*" (Roquefort, *gloss. rom.* 302). — cornudel (1408), cornuel (1456): „*échaudé*" (Godefr. II. 307a). — cornuelle, Poitou: die gleiche Bedeutung, wie die für *cornue* an erster Stelle gegebene (Lalanne 95, Beauchet 70, Favre 95). Ableitung von *corne* ist auch cônau, Ille und Vilaine: „*un bajé que l'on monte sur 4 petites pattes de bois et auquel on donne 2 cônes (cornes) de façon à imiter un bœuf*" (RTP 10. 209); Bas Maine: „*gâteau de pâte jetée dans l'eau bouillante .... il est fait avec de la farine d'avoine, de l'eau, du sel et quelquefois du beurre et des œufs*" (Dottin 297); „*gâteau en forme de bœuf, de pâte très serrée et très blanche, de petits morceaux de bois figurent les cornes et les pattes*" (Dottin, Mittlg.). „*miche de Noël*" (*chantenau*) (Dottin 297). Haut-Maine: „*un genre de cochelin, ainsi nommé parce que les petits coqs de pâtisserie ont plutôt la forme de cornes que de petits oiseaux*" (Montesson 176). — cornabœuf ou pain aux bœufs, Berry: „Gebäck in Form eines Halbmondes, das man zu Weihnachten den Armen gab (*Tradition* 2. 372, Jaubert 179). Vergleich des Gebäckes mit den Hörnern der Ochsen. — corne de çarf, Anjou: *sorte de pâtisserie d'après sa forme* (Verrier u. Onillon I. 227).

corte cose, Picardie: „*espèce de pâtisserie de lait et de farine qu'on réduit en petites boules*" (Corblet 349).

Wegen der Form „*courte(s) chose(s)*" genannt.

couign, Bretagne: Neujahrskuchen (RTP 1. 18) „*gâteau*„ (*Mélusine* X. 268).

Etym. *cuneum* „Keil". Zahlreicher sind die Ableitungen: cugnet, Wallonie: „*pièce de pâtisserie de forme allongée*" (Liégeois, *Lex. gaumet* 320); St. Pol.: „*Gâteau de Noël*" (Edmont 54. [Abb. 15]; afrz. cuignet „*sorte de brioche*" (Godefr. II. 396); aus den Zitaten 1467 und 1497 geht hervor, daß *cuignet* ein Weihnachtsgebäck war. — cougnou, Franz. Flandern: coignoles, „*gâteaux de forme oblongue dans lesquels sont encadrés des petits Jésus en sucre*"

Digitized by Google

(*Tradition* 2. 373); Wallonie, (Hennegau): Weihnachtskuchen „*de forme allongée*“ für die Kinder; Bouillon: Weihnachtsgebäck, dessen Enden in je 2 Spitzen oder Hörner sich teilen (Semertier 253); Malmedy: „*gâteau de Noël*“ (Wallonia 2. 361); „Weihnachtskuchen oder Dreikönigskuchen“ (Wallonia 8. 13). *petit gâteau allongé et fendu par le milieu* (Semertier 17). Rouchi: kéniole: „Weihnachtskuchen aus Mehl, Milch, Eiern und Butter; die beiden Enden sind kegelförmig, mitten darauf legt man eine irdene Puppe“ (Hécart 266). coignole, Montbeliard: die *coignole* war ein Gebäck, das an den beiden Enden zugespitzt, in der Mitte verbreitert war, damit man eine irdene oder Zuckerpuppe hineinlegen konnte, die Jesus darstellte (Beauquier 242); *kunyu*, Freiburg, Schweiz: „Kuchen im allgemeinen“; (vgl. darüber Gauchat, *Bull. gloss. rom.* 2. 35); Valais: „*pain aux pommes ou aux pommes de terre*“ (Gabhud); kegno: „*gâteau, galette*“ (Bridel 212). canole, Poitou: „*fouace*‘, (Lalanne 71). Formen des *cougnou*: Verviers: [Abb. 16]. Charleroi [Abb. 17] (Semertier u. Edmont). Andenne: [Abb. 18] (Wallonia 7. 203). Godefr. verzeichnet für *cuignole* die Bedeutung „*espèce de gâteau formé de* 8 *petits fuseaux appliqués l'un contre l'autre*“ mit Zitaten von 1426 und 1560, die den Gebrauch zu Weihnachten beweisen. Man holte sie bei Bekannten und nannte das *aller à cuignols* (vergl. Jouancoux 145). Eine Deminutivbildung davon belegt Grandgge I. 100. caniolè, Wallonie: Weihnachtskuchen, dessen beide Enden kegelförmig sind. cogneux, Champagne „*gâteaux ou présents donnés aux enfants à Noël*“ (Tarbé 35. Janel); Lothringen: Gebäck aus zwei mit dem Rücken aneinander liegenden Halbmonden (*Tradition* 2. 373). Franche-Comté: gewöhnlicher Kuchen „*sans ourlet, sans beurre, ni crême, de simple pâte*“ (Beauquier, *trad. pop.* 39, vergl. Boillot 176). Montbéliard: Weihnachtskuchen mit eingebackenem Sou (Beauquier 242). Besançon: Weihnachtskuchen, den die Paten dem Patenkinde schicken in dem Jahr, das auf die Taufe folgt (Beauquier, *trad. pop.* 39). Godefr. II. 172 belegt das Wort *coignel* in der Bedeutung „*sorte de gâteau*“

Digitized by Google

d. d. 1288 (Weihnachtskuchen). cognot, Amiens: *Ici on répète trois fois „salvator noster hodie natus est, gaudeamus!" et le peuple après chaque gaudeamus crie: Noël! Noël! Noël! Au premier cri de Noël, le clerc qui chante la leçon donne dans l'instant au magister ou chantre une espèce de gâteau que l'on appelle cuignot* (*Tradition* 3. 55). Champagne: kleines rundes Brot, das die Patinnen zu Ostern verschenken (Tarbé 35); *„brioche à 4 cornes" „se mange à Noël"* (Janel) [Abb. 6 und 7]. Lothringen: *gâteau qu'on mange notamment en sortant de la messe de minuit* (Godefr. II. 396, Mittlg. v. Herrn Bloch). Montbéliard, caigno: Weihnachtskuchen des Paten an sein Patenkind (Contejean 283); *patois bournois: gros pain de pâtisserie fait de farine, de lait, d'œufs et que l'on surmonte d'une tête également en pâte* (Roussey 165). Schweiz: *gâteau* (Bridel 212). Godefr. II. 396 zitiert *cuignot, cugnot* in der gleichen Bedeutung wie *cuignole* mit Belegen aus Besançon 1587 und Picardie. Die feminine Form cognotte gibt Mignard 39 mit der Bedeutung: *„petit pain"*.

Gehört in die Familie der von *cuneus* abgeleiteten Gebäcknamen auch der Name des normannischen Neujahrsgebäckes aguignette? *aguignettes*, Rouen: *ce sont des petits gâteaux en pâte feuilletée fabriqués dans des moules de fer blanc représentant des coqs, des chiens, des lions, des soldats et une infinité de sujets variés* (Edmont). *Pendant les 2 ou 3 derniers jours de l'année on confectionne, en Seine-Inférieure, des pâtisseries feuilletées dont il n'existe que deux types, des cerfs et des bonnes femmes* (RTP 11. 113). Der Anlaut *k* wäre erweicht zu *g*, was auf weitem Gebiete eintritt (Behrens, *Beiträge zur frz. Wortgesch. u. Gram.* 1910. 126/127). Das vor den Stamm tretende *a* läßt sich erklären als der fälschlich zum Wortanlaut gehörig aufgefaßte Artikel *la*: *l'aguignette* statt *la guignette*. Heute bedeutet das Wort meist ein Neujahrsgeschenk, das Kindern, Dienstboten, Bettlern gegeben wird (vergl. Robin 15. Moisy 16. Duméril 144 s. v. *Hoguignètes*; Corblet 436). *Tradition* 8. 4. wird ein *chanson de quête* angeführt, aus dem ich entnehme, daß die *aguignettes* ursprünglich Gebäcke waren:

Digitized by Google

Aguignettes, aguignons!
Coupez-moi un petit cognon;
Si vous n'voulez pas le couper,
Donnez le pain tout entier.

Man gab also Gebäcke oder Stücke davon; an deren Stelle trat ein kleines Mahl (Apfel, Nüsse, Kuchenstücke, vergl. Robin 15 s. v. *aguignettes*) und an deren Stelle traten dann allgemein Geschenke, die aber in Form einer *quête* erhoben wurden (vergl. *Tradition* 9. 48). Über die ursprüngliche Form der *aguignettes* war nichts zu ermitteln.

Anmerkung: Jouancoux 146 will mit dem Stamm *cuneus* auch das im Westen und Centre viel gebrauchte Wort guillonneu in Verbindung setzen. Als Bezeichnung eines Weihnachts- und Neujahrsgebäckes begegnet das Wort in Poitou: *espèce de pâtisserie très recherchée des enfants et qui compte parmi leurs cadeaux d'étrennes* (Lalanne 160) *Le guilloneu était une espèce de galette faite spécialement pour le jour de St. Hilaire* (14 *janvier*) *de forme ovale et fendue aux deux bouts* (*RTF* 19. 294). *A Vierzon, Berry, pendant quelques jours des environs de Noël les pâtissiers vendent des gâteaux de forme bizarre qu'on nomme* aigui-lan (*Tradition* 2. 374). In den Bedeutungen: Geschenk zu Neujahr, *quête* zu Neujahr, Lied bei dieser *quête*, Neujahrstag, kommt das Wort in mannigfachen Lautgestalten vor (cf. Corblet 298. Duméril. Montesson 310. Dottin 227. 532. Verrier u. Onillon I. 462. Thibault 184. Berry 1842. 7. Lalanne 160. Rousseau 7/8. Mistral II. 110a. Godefr. I. 170.

Über die Herkunft des Wortes sind zahlreiche Ansichten veröffentlicht worden, für deren keine ich mich entscheiden kann. Auch die Herleitung von *cuneus* dürfte sachliche und lautliche Schwierigkeiten haben. Ménage (Ausgabe 1694) 382 gibt eine Form *guignannée*, der aber keine weiteren mit mouilliertem n zur Seite stehen.

couènue, Lothr.: *gâteau que les parrains et les marraines donnent à leurs filleuls et filleules les jours de Noël* (Adam 242).

Das Wort scheint zu dem Stamm *cuneus* zu gehören.

coulomb, couroump, Auvergne, couroun, Var: *„petit pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe"*.

Etym.: *columba*. (Vergl. Du Cange s. v. *pompa*: *In quibusdam Arverniae locis* (*pompa*) *Columba nuncupatur a forma placentae.* — coumbet, couloumbet, Rouergue: Weihnachtskuchen, den jedes Mitglied der Familie als Geschenk erhält (Mistral I. 606c. Vayssier 121). couloum-

Digitized by Google

boun, Languedoc: kleines Brot, das dem *fournier* gegeben wird (Mistr. I. 607b). Während in diesen Fällen die Form des Kuchens den Namen veranlaßte, wird die Benennung in couloumbo: „*gâteau en forme de couronne sur lequel on figurait un Saint-Esprit*“ (Mistr. I. 607a) veranlaßt durch die Taubenform, die man auf dem Kuchen abbildet.

couque, Picardie, Flandern: Kuchen aus besserem Teig (mit Milch, mit Eiern, mit Butter) (Jouancoux I. 133. Hécart 268. Corblet 350. Edmont 62. Vermesse 301). Flandern: Art kleiner Kuchen (*Wtb. d. Ak.* 1842. Littré. Sachs). Wallonie: „*pain d'épices*“ (Semertier 17. Remacle 2. 206), das der Nikolaus den Kindern bringt und das die Form von Menschen, Hunden, Katzen, Hühnern usw. nachahmt (Wallonia V. 193. IX. 285). Meist sind dies *couques de Dinant*, worüber Mélusine I. 321 und Wallonia 5. 194.

Ndl. *Koek* ist in die Grenzgebiete eingedrungen. — couque des âmes, Wallonie: „ähnelt den *bouquettes*; eine Art *crêpe,* die am Allerseelentage verzehrt wird“ (Wallonia VII. 135). Übersetzung des fläm. *zieltjenskoek* „Seelenkuchen“. Hierher gehört auch couquebac als Bezeichnung eines Pfannengebäcks aus Buchweizenmehl, die in der Pikardie, in Flandern und in der Wallonie gebraucht wird (Hécart 130. 268. Vermesse 163. Semertier 18. Wallonia II. 41. 197). coc, Gironde: „Kuchen, der im Ofen für die Kinder gebacken wird“ (Mistr. II. 1157c). — Die Herkunft des provenzalischen Wortes ist nicht hinreichend geklärt. Dasselbe gilt von: coca, Provenzalisch: „*pain mollet au sucre et aux œufs, brioche*“; Rouergue: „*pain blanc, petit pain oval ou long, pain cuit sous la cendre*“; Gascogne: „*galette, gâteau*“ (Mistral I. 576b. c; Vayssier 128), coco de Nîmes „*brioche*“ Mistr. l. c.). kouka, Schweiz: „*pain au lait et au beurre*“ (Bridel 216); „*gros pain au beurre avec un trou au milieu*“ (Gauchat). couqueto, coqueto, Provenz.: „*petit gâteau, petit pain oval*“ (Mistr. I. 638a. Vayssier 131). couquello, Rouergue: „*petit pain*“ (Mistr. I. 637c. Vayssier 131). coucon, Guienne, Querci: „*gâteau*“ (Mistr. I. 592b); Wallis: „*petit pain rond qu'on fait pour les enfants*“; Waadtland: „kleines rundes Milchbrot mit Zucker“; Vallorbe: „Brot mit einem Loch in

Digitized by Google

der Mitte" (Gauchat. cf. Bridel 216). — couquilhot, Gascogne: „Kuchen für das Patenkind" (Mistr. I. 638b). — coucassoun, Isère: Art *beignet* (Mistr. I. 589c). — coucagno, Languedoc: „*pain conique de pastel*" und „Vereinigung solcher Brote" (Mistr. I. 589a).

courdounello, Bas-Limousin: kleine dreieckige Küchelchen, die an die Reiser gebunden werden, mit denen die Kinder am Palmsonntag ihren Umzug halten (Mistr. I. 642b).

Von *corda* „*corde*".

couronne, Wallonie, Lothringen: Kuchen in Form eines Kranzes (v. Semertier 16. Labourasse 218). Berry, coronne de parouesse: Teigkranz, der die Mitte des sonntäglichen Spendebrotes bildet (Jaubert suppl. 43); Midi, couronne de Neptune: „*couronne de pain à fleurons pointus*" (RTP 12. 375).

Benennung nach der Form.

coussin, Wallis: Pfannengebäcke, die im Öl wie ein Kissen aufgegangen sind (Gauchat).

Benennung nach der Form.

crancran, Provence: „*gimblette, pâtisserie croquante*" (Mistr. I. 664a). Es liegt nahe, das Wort von dem Schallwort *crac* herzuleiten, wozu sicher gehören: craquelle, Lyon: „Art Gebäck" (Puitspelu 106) in allen Formen hergestellt, oft mit Mandeln (Didier). craquelot, Amiens: „*sorte de gâteau sec, long et contourné*" (Corblet 352, cf. Jouaucoux 139). carquelou, Picardie: „*échaudé de forme allongée*" (Ledieu 39). craquelin, Französisch: „*espèce de gâteau qui craque sous les dents lorsqu'on le mange*" (*Wb. d. Ak.* 1694). Rennes: „*pâte de farine et de lait, plat, creux au milieu* [Abb. 19], ohne Salz, mit Butter gegessen" (Mitteilung von Herrn Dottin); Le Mans: „Form des Bretzels, trocken, gesalzen" (Persönl. Mittlg.). Poitou: „*gâteau sec*" (Favre 71), „*espèce de pâtisserie que font les fouaciers; elle a la forme d'un amblet*", „*patisserie feuilletée*", „*pâtisserie molle en forme d'amblet composée de sucre et de farine*"; „*à forme fourchue*" (Lalanne 73) „*espèce de pâtisserie que font les fabricants de fouaces. Elle a la forme d'un amblet et comme*

Digitized by Google

elle est fort sèche, elle craque sous la dent lorsqu'on le mange" (Beauchet 53). Burgund: „*pièce de pâtisserie légère*" (Mignard 122), „*sorte d'échaudé sec*" (vgl. Fertiault 72). Franche-Comté: „*biscuit léger que l'on donne aux oiseaux et aussi aux enfants*" (Guillemaut 82). Schweiz: „*espèce de petit gâteau croquant*" (Bridel 217). — Die Form ∞ hat *craquelin* in der Franche-Comté (Beauquier, *trad. pop.* 40), in Flandern (Vermesse 171), Boulogne-sur-Mer (Weihnachtsgebäck) (Edmont Mittlg.). Rouchi: glatter runder Kuchen mit 2 Ecken auf dem Umfang; er gleicht einer Mithra von der Seite gesehen (Hécart 134). In Bourbonnais, Forez und Lyonnais dienen die *craquelins* zur Fütterung der Vögel und haben die Form einer „*couronne toute bosselée*". (Mitteilungen der Herren Didier und Duchon. S. auch Brachet 50) [Abb. 20]; craquelet, Auvergne: „*sorte de pâtisserie en pâte sèche très feuilletée*". — craqueto, Prov.: „*sorte de pâtisserie qui craque sous la dent*" (Mistr. I. 664c). — craquandoule, Dünkirchen: „kleines kugelförmiges Gebäck zum Martinstag (Mitteilung von Herrn Beck) [Abb. 21].

Ableitungen von *croquer*, das zu gleichfalls onomatopoetisch gebildetem croc gehört, sind: croquet: „*pain d'épice mince et sec* (*Wtb. d. Ak.* 1694, vergl. *Dict. gén.* God. *compl.* 256); Wallonie: *espèce de pâtisserie sèche, contenant souvent des amandes* (Semertier 20. S. Remacle I. 412) croquette, St. Pol.: „*sorte de gâteau de forme ovale, plat et croquant, fait de pain d'épices commun et qui se vend un sou*" (Edmont 58). croquade, Wallonie: Bedeutung wie *croquet* (Remacle I. 412). croquant, croquante: „knuspriger Mandelkuchen" (Sachs, cf. Littré); Provence: „*tourte croquante*" (Mistr. I. 678b); Rouergue: „Art Kuchen aus Mandeln" (Vayssier 142). Schweiz: „früher selbst hergestellte zylindrische Brote von 30—40 cm Länge; heute werden sie bei den Bäckern gekauft" (Gauchat). — Zu croquignole vergleiche Sainéan, ZRPh 30. 307.

cranse, Wallonie (Habay-la-Neuve): ringförmiger, leichter, feiner Kuchen (v. Semertier 53, s. v. *rouïo*).

Etym.: dts. „Kranz".

crené, Wallonie: kleines ovales Weissbrötchen, das in

Digitized by Google

der Mitte gespalten ist (Pirsoul 171. Semertier 19. Remacle 2. 219. Doutrepont, *Noëls* 1910, p. 263, s. v. *crené*. (Abb. 14 verdanke ich Herrn Semertier).

Das Wort gehört zu *cren* „Spalte" (Grdgge. add. I. 345), *crener „faire un cran, une incision"* (Grdgge. I. 138).

crêpe, 1. *aliment connu dans l'ouest de la France où il est fait avec de la farine de blé noir détrempé, puis cuite en l'étendant par couches minces sur une poêle destinée à cet usage.* 2. *sorte de petite galette faite avec de la farine de froment, à laquelle on joint souvent du sucre, des œufs et quelque aromate que l'on fait cuire à la poêle avec un tout petit morceau de beurre ou de graisse* (Littré); crespo creipo, Limousin, Périgord: *„espèce de gâteau fait dans l'huile"* (Mistr. I. 672b). Besonders beliebt sind die *crêpes* an Lichtmeß und Fastnacht. Zu Lichtmeß in Le Mans (Mittlg.), im Poitou (s. *RTP* 21. 195). Touraine, Berry: *Chandeleur est le jour de la Bonne Dame crêpière* (Mittlg. des Herrn de Maisonneuve); Franche-Comté: Wenn man zu Lichtmeß nicht *crêpes* ißt, hat man das ganze Jahr Unglück (*RTP* 14. 103). Zu Fastnacht in Maine, Anjou, Poitou (vergl. *dimanche crêpin* „Fastnachtsonntag" (Langouët 99), *dimanche crêpelier* gleiche Bedeutung (Verrier u. Onillon I. 246; s. für Poitou Lalanne 11).

Etym.: lat. *crispus* „gekräuselt". Die Benennung erfolgte nach den krausen Rändern und der krausen Oberfläche des Backwerks. Ableitungen sind: crepet, crespet, afrz. *„beignet"* (Godefr. II. 367c). crépette, Normandie, Picardie: *„petite galette composée de farine, d'œufs et de lait qu'on fait cuire dans une poêle"* (Delboulle 93, cf. Moisy 72. Corblet 457). crêpé (krapé), Poitou: *principalement beignets que les enfants font l'hiver avec des pommes de terre coupées en tranches minces et régulières* (cf. Rousseau 178). crepée, Champagne, Lothringen: *„crêpe, friture"* (Tarbé 41), *„espèce d'omelette épaisse avec de la farine"* (Jaclot 11) „kleine Kuchen aus Mehl, Eiern und Fett, die in der Pfanne gebacken werden" (Zéliqzon 93). Bournois: *„beignet"* (Roussey 178); Franche-Comté *„crêpes"* (Beauquier, *RTP* 25. 341). Anjou: *„galette faite au four de campagne"*

Digitized by Google

(Verrier u. Onillon 1. 246). crapiau, Morvan: *„petite galette très mince et un peu frisé sur les bords“* (Chambure 227). crespèu, Limousin: *„pâtisserie cuite à la poêle“* (Mistr. I. 672a). krepi, Schweiz: *„longues bandes de pâte sucrées, dentées sur les bords et enroulées“* (Gauchat); crapé, Doubs: *„mets de farine, crêpe“* (Beauquier 97). crepelin, *-na*, Savoyen: *„crêpe faite de la farine blanche en pâte ferme qu'on emporte avec soi en allant travailler à la montagne“* (Brachet 57). crépai, Savoyen: Pfannengebäck zum Martinstag (cf. Brachet 50). crapiat, crapiot, Morvan: dünner Kuchen aus Maismehl (Jaubert 194). crespigne, afrz.: *„crêpe“* cit. Anjou (Godefr. II. 367). crepin, afrz.: *„gauffre“* cit. 1352 (Godefr. II. 366).

crette, Wallonie: Gebäck, das aus vier Teilen zusammengebacken ist, deren Trennungslinien ein Kreuz bilden (Semertier 19) [Abb. 22].

Für dieses Wort hat Behrens (*Beiträge* 65) die Ableitung von ahd. *kretto* „Korb“ wahrscheinlich gemacht.

croissant zur Bezeichnung eines Gebäckes in Form der Mondsichel im ganzen Sprachgebiet verwandt [Abb. 23]. In der Schweiz ist die Bedeutung verallgemeinert für Gebäcke in verschiedenen Formen: Waadt, Wallis: *„pain très blanc fendu dè part en part en 4 ou 5 fentes“*. Vully: *„pain plat avec un morceau de lard placé dessus avant la cuisson“*; Leysin: *„pain plat percé pour l'enfiler à une perche“*; Salvan: *„pain fait de farine et de pommes de terre“*; Vernamiège: *„pain non fermenté“*; Grône: *„pain avec des fleurs ou marqué“* [Abb. 24]. (Mittlg. von Herrn Gauchat.)

Nach der Form benannt.

cressin des Rois, Lourtier (Valais): Gebäck von 2 bis 3 Pfund, ohne Hefe, das am Dreikönigstage in der Kirche geopfert wird (Mittlg. von Herrn Gabhud).

In Lourtier sagt man für *cressin* vielfach *kretiåna*. Da die beiden Wörter phonetisch ziemlich ähnlich sind, so ward das eine (*chrétien*) für das andere gebraucht (Gauchat). cressin à l'aze, Champéry, Schweiz: *„pain fait au four banal à l'occasion de Noël“* (Gauchat). — cricho, Dau-

Digitized by Google

phiné: *„brioche“* (Mistr. I. 674c). — crissenso, Nizza: *„galette, gâteau“* (Mistr. I. 676).

crochet, Château-d'Oex, Oberland: „hakenförmiges Gebäck“ (Gauchat).

Nach der Form benannt.

crejette, Schweiz: „Kirchweihgebäck in Form eines flachen Teigbandes, das in Butter gebacken wird“ (Gauchat. cf. Grangier 59 s. v. *crésette*).

krèchènetta, Wallis: *„petit pain“* (Gauchat).

crottes de baudet, Wallonie: kleine Gebäcke aus *pain d'épices*, die der Esel des Nikolaus in der Nähe des Ofens fallen läßt (Wallonia 5, 193).

Benennung nach der Form. Ebenso: crottes d'âne, Champagne: kleine Fastnachtsgebäcke (Guelliot, Reims). — crottes de masques, Berry: *„rousserole“* cf. s. v.

crousto, crosto, Velay: *„craquelin, petit pain léger“*; Marseille: *„sorte de biscuit“* (Mistr. I. 681 c). crota, Schweiz, Wallis: *„gâteau“* (Gauchat).

Etym. lat. *crusta* „Kruste“. Der Name eines Teiles wurde auf das Ganze übertragen. Vergl. croustado, Aveyron: *tourte, espèce de pâte qu'on fait cuire dans une tourtière et qui renferme des viandes hachées* (cf. Vayssier 144, *RTP* 4. 323). krotèle, Wallis: *„lanières plates faites à la pâte aux œufs, au sucre“* (Gauchat). — crouteille, afrz.: *„gâteau“* (Godefr. II. 387). — crostillon, Wallonie: *Soufflé obtenu au moyen d'une pâte à beignet très levée qu'on plonge dans une friture à l'huile de navette. On saupoudre de sucre. Il affecte la forme et la dimension d'une grosse pomme de terre* (v. Semertier 20). croûtotte, Lothringen: Kuchen, der beim Hochzeitsfest verteilt wird und den die Kinder ehemals an den Türen des Festhauses holten (vgl. Labourasse 226); Patois bournois: Stück *brioche* oder Kuchen, das man vom Feste den zu Hause Gebliebenen mitbrachte (Roussey 382).

tro d'kou (*trou de cul*), Wallonie: Gebäck in Ringform (Remacle 2. 201).

Benennung nach der Form. Vergl. cul levé, Maubeuge

Digitized by Google

Rouchi: *„espèce d'échaudé“* (Hécart 140). kŭ d hŏt, Lothringen: *gâteau de pommes, enveloppées dans la pâte* (Mittlg. von Prof. Bloch).

curbelet, Languedoc; Aveyron: *gaufre, espèce de gâteau, oublie* (Vayssier 147, Mistr. I. 690c).

Benennung nach der Form.

curevehhè, Lothringen: *„petit beignet sec“* (Adam 243).

cussolo, Limousin; Brot von 6 Pfund (Mistr. I. 692c). Ableitungen: cussouloto, Limousin: *„petite cussolo“* (Mistr. l. c.); cussouloun, Limousin: *„pain qui pèse moins de six livres“* (Mistr. l. c.).

Benennung nach der Herstellung.

Dariole siehe unter *doré.*

dent de loup, Bourges: „Hartes Gebäck, das den Kindern gegeben wird, um ihnen das Zahnen zu erleichtern“ (Vicomte de Laugardière). [Abb. 25.]

Benennung nach der Form.

diarès, Anjou: *„pâtisserie faite au sucre, en vogue vers 1820“* (Verrier u. Onillon I. 292).

Herkunft unbekannt.

doré, 1) St. Pol: *„sorte de tarte faite de pâte levée plus ou moins grossière et dont les bords, ordinairement très gros, sont dorés avec du jaune d'œuf“* (Edmont, *RPGR* V. 36). 2) Picardie: *„sorte de flan fait d'œufs et de fromage dont la face supérieure est comme dorée lorsqu'il sort du four et qu'il n'est pas trop cuit. Galette“* (Hécart 159); Frz. Flandern: *„sorte de galette de fromage mou et d'œuf dont la croûte a une teinte dorée“* (Vermesse 200). — dorée, Champagne: *„sorte de pâtisserie, tarte“* (Tarbé 47, vergl. Janel 236); Lothringen: *„tarte, gâteau“* (Labourasse 255); Wallonie: *tarte, flan, pièce de pâtisserie formée d'une base farineuse dans l'intérieur de laquelle se trouve le riz, les fruits, les pulpes etc.* (vergl. Semertier 22). Diesem Inhalt entsprechend werden Zusätze zu *dorée* gemacht; z. B. *ax preun, ax vettès grusalle* (Semertier l. c.). S. auch Remacle I. 527, Grandgge I. 180, *Wallonia* I. 92; II. 163; IV. 43; V. 89; RTP 19. 302. Nach einer Notiz von Colson (Wallonia 7. 50) ward *dorée* zuerst

Digitized by Google

angewandt für die *tarte au riz,* deren Oberfläche goldgelb wird durch Eigelb oder Safran, die dem Reis zugesetzt werden. In St. Pol wäre somit die Farbe des meist breiten Randes, in den übrigen angeführten Gegenden die Farbe der Auflage Veranlassung zur Benennung geworden. — dorion, Luxemburg: „kleines faustgroßes Brot aus Teigresten, für die Kinder" (Semertier 23), afrz.: *„fruit entouré de pâte et cuit au four"* (Godefr. *compl.*). Gehört hierher auch dariole, frz.: *petite pièce de pâtisserie qu'on donne aux enfants, contenant de la crême* (*Wtb. d. Ak.* 1835 cf. Littré, Sachs); St. Pol.: *„pâtisserie grossière"*, die die Hausfrau herstellt beim Brotbacken; *„c'est une sorte de tarte composée de pâte, pétrie avec un peu de beurre, enveloppant quelques poires ou pommes coupées en menues morceaux et saupoudrées d'un peu de cassonade; par extension: toute espèce de tarte faites par les ménagères et cuites chez elles ou chez leur fournier"* (Edmont, *RPGR* V. 10). Das Wort begegnet schon 1385.

double, (doupe), Nivelles, Wallonie: 2 dünne Teigscheiben, zwischen denen Käseschnitten liegen (cf. Wallonia I. 27, cf. Semertier 23).

Weil aus 2 Scheiben bestehend *„double"* genannt. doublée, Centre: *„petite miche formée de la pâte qui n'a pu entrer dans une pailloune"* (Jaubert 234).

douphin, Dauphiné: „Art Kuchen" (Mistral I. 815a); daulphins de cresme (*Viandier* 99).

douillon, Rouen: Kuchen, den man in Pont-Audemer *boule* nennt (v. Robin 148). dusseu, Fréjus: *„petit gâteau plat et sucré"* (Mistr. I. 833b).

Etymon.: lat. *dulcis.*

Échaudé, frz.: *„espèce de petit gâteau de pâte échaudée (c'est-à-dire mise dans l'eau bouillante pendant 20 minutes environ), d'œufs, de beurre et de sel"* (Littré, vergl. *Wtb. d. Ak.* 1835). In den westlichen Provinzen ist *échaudé* ein trockener Kuchen ohne Hefe (vergl. Favre 126. Verrier u. Onillon I. 311), der besonders an Markttagen in der Vendée verkauft wird. Hier erfreuen sich die *échaudés de Féol* besonderer Beliebtheit.

Digitized by Google

Etym.: *ex-caldatum.* escaudoun, esautoun, Guienne, Gascogne: Maiskuchen (vgl. Mistral I. 988c. 990b).

époigne, épougne, épogne, Morvan, Bresse: runder Kuchen (Chambure 315. 316. Guillemaut 116). Lyonnais: *„galette, petit pain mince et rond de fleur de farine qu'on met à cuire dans les ménages avec le gros pain, en le laissant à la gorge du four“* (Puitspelu 318). Savoyen: glatter Kuchen, den man ißt, sobald er aus dem Ofen kommt (Brachet 76). Weihnachtsbrot, das den Kindern geschenkt wird, das sie aber erst am Neujahrstag essen (Brachet 61). Genf: Kuchen (Bridel 149), kugelförmiger Kuchen mit Obstschnitten (Gauchat). Empogne, empoigne, Centre: Kuchen für die Kinder (Jaubert 254). Apogne: „Art Brot, das die Hirten mitnehmen aufs Feld (Jaubert 33). Afrz. époin *„gâteau“* (Godefr. III. 323). espongne *„sorte de gâteau“*. Ducange verzeichnet eine mlat. Form *expogna* d. d. 1287. — apognes cornues, Centre, sind kranzförmige Weihnachtsbrote, die die Paten ihren Patenkindern schenken (Jaubert 33. *Tradition* 2. 373). — épougnotte, Morvan: *„petit pain“* (Chambure 316).

escaleto, escareto, echaleto, Dauphiné, Limousin, Marseille: *„croquet, sorte de gauffre plate et carrelée“* (Mistr. I. 977a).

Etym.: lat. *scala.* Man verglich die gezeichnete Oberfläche des Gebäckes mit einer Leiter.

espineto, espigneto, Languedoc: *„sorte de pâtisserie“* (Mistr. I. 1036c).

Etym.: lat. *spina.*

estève, Provenz: „Kuchen in Menschengestalt, den die Paten ihren Patenkindern am Stephanstage schickten und den heute in Languedoc die Bäcker verkaufen“. „Weihnachts- oder Neujahrskuchen“. „Kleine Gebäcke in Menschengestalt, die man zu Palmsonntag an die Zweige festband, die von Kindern getragen wurden“ (Mistr. I. 1060a). estèbe, Rouergue: *„petit pain en forme de pantin qu'on donne aux enfants le dimanche des Rameaux“* (Vayssier 240).

Das Wort bezeichnet zunächst den 2. Weihnachtstag

Digitized by Google

(Stephanstag). Etym.: lat. *Stephanus*. Vergl. Ducange s. v. *panis*: *panis St. Stephani qui in festo huius Sancti a praediorum conductoribus solent dominis praeberi.* — estevenoun, estebenoun, Provenz: „*gâteau pour les enfants*" (Mistr. l. c.).

estoille, afrz.: Bezeichnung eines Gebäckes (*Viandier* 98). Benennung nach der Form.

étouffe-chrétien, Centre: dichter, schwerer Kuchen, unverdauliches Gebäck (Jaubert 275).

Die Beschaffenheit des Gebäckes hat die Benennung veranlaßt.

étrier, afrz.: „Art Waffel" (Le Grand d'Aussy II. 297. *Ménagier* II. 99).

Benennung nach der Form.

Falue, Normandie: „unverdaulicher Kuchen" (Duméril 101) platter Kuchen (God. 3. 714), Caen: besserer Kuchen, der auch als Dreikönigskuchen dient (*RTP* 6. 23). Vergl. damit falüt, St. Pol.: kleines Brot, das beim Backen hergestellt wird (Edmont *RPGR* V. 103).

fantaisies, Bresse: „*pâtisserie faite avec de longues bandes de pâte dentelée, mises en nœud, frite dans une casse profonde et qu'on sert à certaines occasions de réjouissances, le mardi-gras*" (Guillemaut 123).

farfignac, Poitou: „*gâteau fait avec des pommes*" (Lalanne 113).

farinade, Bourbonnais: „*large beignet*" (Jaubert *suppl.* 66).

Nach dem Hauptbestandteil benannt.

faverolles, Champagne: kleine Teigstücke, die man in siedendem Öl backt (Janel): sie werden zu Fastnacht hergestellt.

Die Form erinnert an Bohnen, daher die Benennung. Vergl. fève pâte, Champagne: „*sorte d'échaudé*" (Tarbé 61).

féjat, Montauban: „*sorte de gâteau dont la foie et la panne du porc font la base et qu'on fait cuire dans un moule*" (Mistr. I. 1113 a).

Benennung nach einem Hauptbestandteil.

Digitized by Google

ferrouiat, Marche: Kornbrot, das Birnen- und Apfelstücke enthält. (Mistr. I. 1123 b).

Vergl. prov.: *ferrouia „fermer au verrou", ferrouias, „gros verrou".* Die Entwicklung der Bedeutung ist undurchsichtig.

filla, Normandie: *„petits pains au beurre en forme de bonshommes ou quelquefois d'animaux que les boulangers distribuent le jour des rois à leurs pratiques"* (Robin 188).

filla = filleau. Benennung nach der Form.

flageols, afrz.: Gebäcke aus Eigelb, Mehl und Butter (Le Grand d'Aussy II. 295).

flageol „petite flûte" (Godefr. IV. 17 b). Der Schluß auf lange schmale Form des Gebäcks wird durch den Namen nahegelegt.

flamado, flambado, Languedoc: *„galette, gâteau cuit à la flamme"* (Mistr. I. 1141 b). — flamarèu, Languedoc: *„morceau de pâte qu'on fait cuire à l'entrée du four"* (Mistr. I. 1141 b). — flama°a Wallis; flèmi (Freiburg, Schweiz): „besseres Brot, das verzehrt wird, während das übrige Brot im Ofen ist" (Gauchat).

Ableitungen von *flamme.*

flamiche, Normandie, Picardie: Kuchen, meist dünn, den man während des Einheizens backen läßt (vergl. Duméril 105. Moisy 293. Hécart 209. Corblet 409. Jouaucoux 284. Ledien 101. Edmont *RPGR* V. 110. Vermesse 237. Godefr. IV. 22). Wenn das Gebäck aus dem Ofen genommen ist, bricht man es auf und tut Butter hinein; man ißt es in warmem Zustande (vergl. Edmont, Hécart, God., Vermesse l. c.). Wallonie: *„tarte ordinaire faite de pâte de pain et semée de sucre et de beurre"* (Pirsoul 270); Bresse, Doubs, Bourgogne: *„gâteau des campagnes"* aus Mais-, Gerste-, Weizen- oder Roggenmehl, (vergl. Mignard 69. Fertiault 179. Guillemaut 130. Beauquier, *trad. pop.* 40); flaimeusse, Morvan: *„galette de sarrasin cuite au four sur une feuille de chou"* (Chambure 359). flomiso, Rouergue: *pain de blé noir ou de sarrasin* (Vayssier 262, Mistr. I. 1142b). flamisso, flombisso: *„flamiche, sorte de pâtisserie faite avec des œufs, du beurre et du fromage"* (Vayssier 263. Mistr. l. c.); afrz. flamiche

Digitized by Google

(vergl. Godefr. IV. 22). Abweichend hiervon bezeichnet fiemmeuse in Haute-Saône ein Pfannengebäck (Beauquier, *trad. pop.* 37). Eine mlat. Form *flamica „placentae species"* belegt Ducange.

Die Entstehung des Wortes ist ungeklärt. Dtsch. Flammkuchen hat die gleiche Bedeutung. Vgl. coco flamisso, Querci: *„gâteau cuit à la flamme"* (Mistr. I. 1142b).

flan, frz.: *„tarte faite avec de la crême fouettée, des œufs et de la farine"* (Littré). In der Schweiz bezeichnet *flan* auch einen Kuchen mit Kräutern (Bridel 201). In Bresse nennt man *flan* einen Kuchen aus Mehl und Eiern, der sehr oft eine Auflage aus Käse hat (Guillemaut 131). Während *flan* in dem größten Teil des französ. Sprachgebietes einen flachen Kuchen bezeichnet, benennt man mit demselben Wort im Bourbonnais eine glockenförmige Kruste aus Butter und Mehl. In diesen Behälter kommt eine Mischung von Eiern, Milch, Mehl und Zucker (Duchon).

Etym.: ahd. *flado*, mlat. *fladonem* > *flaon*. Die Grundbedeutung ist „Flaches". Zahlreiche Ableitungen begegnen: flaoncel, flaonnel, afrz.: *„dimin. de flan"* (Godefr. IV. 24); flaonnet, afrz. (God. ibid.); Champagne, flaonnet: *„tartelette"* (Tarbé 62). Pat. bournois fyeñür (*flanüre*), *„flan"* (Roussey 137); flanée, Picardie: *„tarte faite avec du fromage blanc et des raisins"* (Haigneré 271); flănèr, St. Pol: *„tarte mal fabriquée"* (Edmont, *RPGR* V. 110); *flan* scheint auch enthalten zu sein in flionfon, Jura: „dreieckiger Kuchen mit Butter und Eiern" (Beauquier, *RTP* 25. 343) und in fyăndze (*flange*), Schweiz: glattes Brot (Bridel 135. 165. *Romania* 4. 242); flinge, Franche-Comté: „glatter Kuchen mit goldgelber Oberfläche" und enflaindze, ebda.: *„gâteau épais et bien beurré"* stehen ebenfalls mit *flan* in Verbindung (Beauquier, *trad. pop.* 40). ŏfyădjŏd, Bournois: *„gâteau délicat"* (Roussey 365).

flaugnardo, Bas. Limousin: *„tarte"* (Mistr. II. 1144c).

flausouno, Prov.: *„espèce de tarte à la crême"*; Gevaudan: *„gâteau fait de farine et de fromage frais, cuit au four"* (Mistr. I. 1145a).

Herkunft unbekannt.

Digitized by Google

flûte, Waadt.: „kleines Gebäck“ (Gauchat); flahuto, Provence: „Art langes Brot“ (Mistr. I. 1140).

Nach der Form benannt.

foconnes, Côte d'Or: Weihnachtsgebäck „*avec des protubérances en forme de cornes*“ (*RTP* 1897. 497).

forche, Valenciennes: Art Kuchen, den man jetzt *craquelin* nennt und der seinen Namen hat „*d'une échancrure qui lui donne l'air d'une fourche*“. Früher wurde dieses Gebäck an die Armen verteilt. (Vgl. Hécart 212).

Die Form dürfte der der *bescoins* ähnlich gewesen sein. Etym.: *furca.*

fouace, frz.: „*sorte de pain fait de fleur de farine en forme de galette, cuit sous la cendre*“ (Littré, cf. *Wtb. d. Ak.* 1694. 1798. 1835). Davon abweichende Bedeutungen begegnen in den Mundarten: Champagne: „*pain cuit sous la cendre*“ (Tarbé 63); Doubs: „*pain blanc*“ (Roussey 137), Montbéliard: „*pain blanc de fine farine*“ (Contejean 326). „*pain au beurre de pâte feuilettée ou pain blanc*“ (Beauquier, *trad. pop.* 40). fougace, Franche-Comté: „*est salée, faite avec des gramessons (résidus du saindoux fondu ou de toute autre graisse)*“ (Beauquier l. c.); Lyon, foyaissi: „*sorte de galette cuite au four*“ (Puitspelu 173). Poitou: „*espèce de gâteau ou de galette de fleur de farine, beurré et sucré*“ (Beauchet 117), „*gâteau rond, composé comme le pain ordinaire, mais auquel ou ajoute des œufs et du beurre*“ (Favre 156). Anjou: „*Galette*“ (Verrier u. Onillon I. 401), Normandie: „*espèce de gros gâteau*“ (Moisy 300); Maine: *gâteau rond fait avec de la farine et du beurre* (cf. Montesson 270); Le Mans: „*galette sans œufs ni beurre ou pain fait de fleur de farine et cuit sous la cendre*“ (Persönl. Mitteilg.); Genf: „*gâteau*“ (Gauchat); Provence: „*galette, gâteau plat et taillé à jour*“ (Mistr. I. 1155b); Aveyron: kranzförmiger Kuchen zum Kirchweihfest (vergl. Vayssier 270). Nach Mignard 70 bezeichnet foisse in Dijon: „*pain mollet confectionné avec des jaunes d'œufs, auxquels on ajoutait de l'anis ou autres substances d'un goût agréable*“. Dieses Gebäck war beliebt zum 24. Dezember (cf. l. c.). Volkstümliche Bräuche knüpfen sich an die Verwendung des Gebäckes im Anjou: „*La*

Digitized by Google

fouace était à Montjean un petit gâteau d'une pâte très ferme, mais non croquante, renfermant du beurre, du sucre et des œufs. Les boulangers la faisaient cuire au four. Elle était généralement tiquetée de petits trous à la surface et renfermait toujours une fève ou plutôt un pois dans un bout. Le dimanche à la sortie de la messe on se mettait à deux pour en acheter une. On la rompait et celui qui n'avait pas la fève, payait la fouace". (Mittlg. von Herrn Onillon.) Heute bedeutet *fouace* im Anjou „Patengeschenk" (cf. Verrier u. Onillon I. 401). In der Touraine unterschied man noch vor einigen Jahren fouace beurrée und fouace sèche. Die letzteren sind ein Weihnachtsgebäck, wovon man eine möglichst große Anzahl vor und nach der Mitternachtsmesse verzehrte (Rougé, *folklore* 1909. 12). Oft waren die *fouaces sèches* mit Strichen (Rougé, ibid.) oder mit einem Kreuz gezeichnet (RTP 19. 480).

Etym. mlat. *fŏcacia* „auf dem Herde (in der Asche) gebacken". Zusammensetzungen: fougasso de Calendo, de Nouvè, de la Coumtesso: „*galettes que l'on fait à la Noël et que l'on donne en présent*" (Mistr. I. 1155b); Diois: fougasso de coucourdo: „*galette à la courge qu'on mange à la Noël*" (Mistr. l. c.). Ableitungen sind: fougasset, Gascogne, Languedoc: „*petit gâteau, brioche*" (Mistr. I. 1155b). Aveyron: *petit gâteau rond* (cf. Vayssier 270). fougassé, Menton: Weihnachtskuchen in Gestalt eines Hahnes (cf. *RTP* 9. 214). fougassette, Midi: „*de la pâte fine que le boulanger ou le pâtissier roule ou contourne en forme d'un S plus ou moins entrelacé, ou triangulairement*" (*RTP* 10. 643). Provenz.: „*petite fouace*" (Mistr. I. 1155b); fougassoun, Languedoc, Auvergne: „*petit gâteau*" (Mistr. ibid.); fougassasso, Prov.: „*grosse fouace, fouace indigeste*" (Mistr. ibid.). Vom gleichen Stammwort gebildet ist fouée, Calvados, Anjou, Touraine, Poitou: Kuchen, der am Backofenmund gebacken wird, während des Einheizens. In der Touraine macht man ihn aus den Resten des Teiges (cf. Duméril 107. Verrier u. Onillon I. 402. Rougé, *folklore* 1909. 13. Lalanne 137). *galette à la fouée* hat dieselbe Bedeutung. Ducange belegt mlat. *fogata* aus Reims.

Digitized by Google

fraichoué, Menton: *„beignets de pommes“*, die am Weihnachtsabend gegessen werden (*RTP* 9. 213).

frasète, Wallonie: „Art kreisförmiges Brot“ (Grandgge. I. 220. Semertier 27).

Benennung nach der Form. Das Wort bedeutet nach Grandgagnage auch *„tour de cou plissé soit en batiste, soit en linon“*.

fredennes, Anjou: *„sorte de beignets creux“* (Verrier u. Onillon I. 409).

fretâ, Bourbonnais: Käsekuchen in runder oder eckiger Form, dessen Ränder aufgebogen sind, um die Auflage zusammen zu halten (Duchon 61 und pers. Mitteilung).

Vgl. *freti „fromager“* (Boillot 146).

friteau, Maine: *sorte de beignet* (Dottin 210), d. h. Apfelschnitten, die mit Teig umhüllt und in der Pfanne gebacken werden (Mittlg. von Herrn Dottin); afrz.: fritel *„beignet“* (Taillevent, *viandier* 42); fritele *„beignet“* (Godefr. IV. 122).

friteau: „Art Speisen zuzubereiten, indem man sie mit Teig umhüllt und bäckt“ (Littré). Ableitung von demselben Stammwort ist: frituro, fristoulho, Var: *„beignet“* (Mistr. I. 1186c).

fromageou, Poitou: Kuchen mit Käseauflage (Beauchet 122. Lalanne 140).

frotté, Champagne: *„galette piquée de lardon“* (Janel 247). Nach dem Aussehen benannt.

fuie, Poitou: *„sorte de fouace“* (Lalanne 142).

fyūs, Lothringen: „Flammkuchen“ (Zéliqzon 87), *„galette“* (*Romania* 2. 444). Käsekuchen, der in einer Form gebacken wird (Zéliqzon).

Gâche, Bretagne: *„pain fin“* (*Tradition* 3. 144); Normandie: *gros pain de sarazin*; *pain mal fait* (Duméril 111. Coulabin 176); *„pain commun, miche“* (Moisy 312); *„galette, gâteau plat de pâte feuilletée qu'on fait cuire à l'entrée du four avant d'enfourner le pain“* (Moisy l. c.) [Abb. 26]; Anjou: *„galette, gâteau“* (Verrier u. Onillon I. 417). Hier war die *gâche* ein flacher, dünner Kuchen, der aus den Teigresten bereitet

Digitized by Google

wurde, so oft man Brot herstellte (Mittlg. des Herrn Onillon). In Dol bietet man die *gâche* nach dem Backen den Fremden an; sie wird auch hier aus den Teigresten bereitet (Mittlg. des Herrn Dottin).

Ableitung von *gâcher* „den Teig anfeuchten und anrühren", das auf germ. *waskan* zurückgeht. gâche-matre (r stumm), Anjou: Kuchen aus Teigresten (Verrier u. Onillon 1. 147 und Mittlg. von Herrn Onillon). Zusammensetzung mit dem Adjektiv *mat*, *mate*. Über das Adjektiv handelt Behrens *ZRPh* 14. 369.

gaillon, Centre du Berry: „*gâteau fait d'une pâte claire dans laquelle on met des fruits coupés par morceaux et qu'on fait cuire au four sur une feuille de chou*" (Jaubert 318).

galet, Lüttich: Waffel (vgl. Semertier 28. Wallonia 5. 89). galette in den Mundarten zur Bezeichnung eines Gebäckes gebraucht: „Ofengebäck" (meist aus Teigresten bereitet und während des Einheizens gebacken): Prov. (Mistr. II. 11c), Schweiz (Grangier 94, Gauchat), Franche-Comté (Roussey 143), Lothringen (Jaclot 17), Wallonie (Remacle 2. 9), Anjou (Verrier u. Onillon I. 420). — „Pfannengebäck": Maine (Montesson 282. Dottin 221/222). — „Waffel": Wallonie (Semertier 28. Pirsoul 291). — Vergl. galette à la fouée, galette à la flûte, beide während des Einheizens gebacken (Moisy 296. 313). galette de Nau, Poitou: Weihnachtskuchen (Lalanne 143). galette à la poêle, Normandie: „*crêpe qui se fait avec de la bouillie de farine de sarrasin*" (Moisy 313). Weitere Wörter gleichen Stammes: galeil, Lothringen: „*tarte commune*" (Labourasse 297). galiche, Lothringen: „*galette commune*" (Labourasse 297). galichon, Normandie, Maine: „*petite galette, le plus souvent la dernière de la cuisson (réservée pour les chats ou pour les poules parce qu'elle contient les graviers restés au fond du cuveau)*" (Coulabin 178, vgl. Dottin 222), Picardie: „*galette grossière sans beurre ni levain*" (Jouancoux II. 6). gaumichon, Champagne, Wallonie: „*pomme cuite dans la pâte*" (Janel 249, Mittlg. Semertier) ist wohl durch Volksetymologie aus *galichon* entstanden, indem in Anlehnung an *miche* daraus *galmichon-gaumichon* ward. — galté, Maine: *der-*

Digitized by Google

nière galette d'une cuisson" (Langouët 71). — galetoun, galetou, Poitou: Pfannengebäck aus geriebenen Kartoffeln und Weizenmehl (cf. Lalanne 143), Limousin: dasselbe aus Buchweizenmehl (Mistral II. 11c und Lalanne l. c.). — galot, Normandie: „Apfelkuchen auf dem die Früchte unbedeckt liegen" (Moisy 314).

galouse, Bourgogne: Kuchen, dessen Teig kleine Kürbisstücke enthält, die der Oberfläche ein körniges Aussehen geben (cf. Fertiault 193).

galouse bedeutet bei Rabelais „krätzig" und wird heute noch gebraucht in *verre galeux „qui a des grains"* und *bois galeux „sur lequel se sont formées des rugeosités."*

Benennung nach der Beschaffenheit der Oberfläche.

ganote, Burgund: *sorte de gâteau de forme ovale* (Fertiault 194).

garlan, guerlan, Courtisols (Marne): *„tarte aux cerises"* (Mittlg. v. Herrn Edmont).

garot, Normandie, Maine, Picardie: „kleines Weißbrot" (Dumeril 114. Dottin 224. Hécart 244. 488). In Granville (Manche) gibt es 2 Arten: *garot léger* dreieckig und *garot briyé* in Form eines länglichen Brotlaibs. Der Teig wird erst in kochendes Wasser geworfen und dann gebacken (persönl. Mitteilg.).

garouillaud, Poitou: „Maiskuchen" (Favre 168).

Ableitung von *garouil* „Mais" (Favre l. c). Etym. *carulium* (Meyer-Lübke, *Rom.-etym. Wtb.* 1726).

gâteau im ganzen Sprachgebiet: „Kuchen".

Herleitung von mhd. *wastel*, das eine Deutung noch nicht gefunden hat. — gâtelet, Poitou, Picardie, Champagne: *„petit gâteau"* (Lalanne 146. Haigneré 294. Tarbé 67). Rouchi: runder, platter, trockener Kuchen, dessen Oberfläche in der Mitte mit kleinen Löchern versehen ist. Oft mischt man dem Teig Pfeffer bei (vgl. Hécart 488). gatalet, vouassalet, Schweiz, Pays d'Enhaut, Ormonts: Art Brot aus Bohnenmehl; es ist dünn wie Pappe, zerbrechlich und hält sich ½ Jahr. (cf. Bridel 179. 413). Vgl. auch ouatti, Freiburg, Bern: Weihnachtskuchen mit Eiern und Butter.

Digitized by Google

(Bridel 270. 414. Gauchat) [Abb. 27]. — gatîn, Mayenne: „kleines Brot" (Dottin 225).

gaufre, frz.: *„pièce de pâtisserie fort mince, cuite entre deux fers treillisés en forme de petits carreaux" (Wtb. d. Ak.* 1694). Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die *gaufres* im Norden und Nordosten. Im wallonischen Gebiete werden sie besonders zum Dreikönigstag, zu Fastnacht und zu Pfingsten hergestellt (vergl. Semertier 61, Wallonia 6. 36. 12. 66.) (vgl. garfe, Landes: *„gâteau"* (Mistr. II. 26 a).

Das Wort stammt aus dem Ndl., wo *wafel* „Honigwabe" bedeutet. Diese Bedeutung hat auch frz. *gaufre.* Wegen des Aussehens der Oberfläche erfolgte die Übertragung des Namens auf das Gebäck. — gaufrète (hauflette), Flandern, Rouchi: *petite gaufre, sèche et sucrée* (v. Hécart 247. 22. 227. Vermesse 283).

gaulou, Lothringen: *„gâteau de poires sèches"* (Adam 254).

gibacière, Vierzon: Gebäck, das die Form einer Jagdtasche hat (Mittlg. von Vicomte de Laugardière, Bourges) [Abb. 28]. Der Name findet sich auch auf dem Blatt *gâteau* des *atl. ling.,* Punkte 873. 874 (Bouches du Rhône): Kuchen, der durchlöchert ist (Mistr. II. 51 a). Sehr beliebt ist der Kuchen in Aix, wo man ihn zu Weihnachten in einer besonderen Form herstellt *„percé au milieu d'une croix laquelle est entourée de rayons ajournés"* (v. RTP 12. 376).

girado, girardo, Prov.: *„gâteau, galette à l'huile ou à l'anchois"* (Mistr. II. 55 c).

Von *gyrare* „drehen".

glotte, Wallonie: ein den *bouquettes* ähnliches Gebäck zum 2. Novbr. (v. Wallonia II. 197. N. 4).

glotte bedeutet *„la friande".*

gogo, gogue, Forez: *„friture de miche trempée dans du lait, espèce de beignet"* (v. Mistr. II. 63. Mittlg. Didier). — goguenion, Poitou: *„gâteau feuilleté"* (Favre 176).

Ableitung von *gogue* „Scherz, Schwank".

gohière, frz.: *„espèce de tarte ou de ragoût"* (Godefr. 4. 304.); Pikardie, Champagne: Käsekuchen (vergl. Tarbé 69. Jouancoux 2. 34. Hécart 233. Edmont, *RPGR* V. 143.);

Digitized by Google

Bourbonnais: gouère: Kirschkuchen (Duchon 63.); Berry: *„gâteau de fromage aux pommes“* (Berry 1842. 57.) Poitou: *„espèce de pâtisserie faite avec de la farine, des œufs et du beurre, auxquels on ajoute des grains de raisin, des pommes ou poires coupées par tranches et que l'on fait cuire au four sur une feuille de chou“* (Lalanne 152.); goullère: *„tourteau à la flamme“* (Lalanne l. c.) — gouéron, Bourbonnais: Gleiche Bedeutung wie *gouère* (Duchon l. c.); Poitou: Gleiche Bedeutung wie *gouère* (Lalanne l. c.); Centre: goiron, gouéron: *„galette azyme qu'on fait cuire sur une feuille de chou“* (Jaubert 335.); goujard, Lothringen: *„gâteau épais et lourd“* (Labourasse 303).

goudiche, Berry: *„petit pain mis à part dans la fournée du domaine pour les vachers“* (Jaubert 336).

Herkunft unbekannt.

gouguelof, Montbéliard: *„grosse pièce de pâtisserie moulée“* (Contejean 331).

Dtsch. *Gugelhopf*, das während der Zugehörigkeit der Freigrafschaft zu Württemberg mit der Sache entlehnt wurde.

goza, golza, Wallonie: *„tourte“. Dans les campagnes on donne ce nom à une tourte, haute de 3 ou 4 doigts, contenant des pommes ou des prunes, et dont l'enveloppe est faite avec la pâte du pain de ménage sans sucre ni beurre* (vgl. Semertier 29. Remacle 2. 47.) Der Kuchen ist kreisrund und besteht aus 2 Teigblättern, zwischen denen sich Früchte befinden, Pflaumen oder Äpfel (v. Semertier l. c.) — gozau, Wallonie: *„tourte aux pommes, espèce de grand chausson“* (Pirsoul 307.). — gozette, Wallonie: Gebäck von ähnlicher Zusammensetzung wie *goza*; es besteht aber aus einem Blatt Teig, das zusammengeschlagen wird, sodaß das Gebäck halbkreisförmig ist (cf. Semertier 30.); *„chausson, pâtisserie qui contient de la marmelade de pommes“* (Pirsoul 307). [Abb. 9.]

gratillon, Midi: Kuchen, dessen Teig viel Fett enthält und der täglich von den Bäckern hergestellt wird (v. *RTP* 12. 376.) — Verfasser dieser Notiz meint der Name sei wegen des Fettzusatzes zum Teig mit *graisse* in Ver-

Digitized by Google

bindung zu setzen. Es handelt sich wohl um eine Ableitung von *gratiha* „*gratter*", wobei anzunehmen wäre, daß man die Reste des Teiges zu dem Kuchen verarbeitete.

gricho, Diois (Drôme): „Brot von 1 Pfund" (Mistr. II. 96 a); grichi, Grenoble: „kleines längliches Brot" (Ravanat 111).

grimole, Poitou: „Art Kuchen aus Resten geronnener Milch, die man mit Buttermilch und Mehl anrührt", „Maiskuchen" (Lalanne 157.). — grimolet, grimolée, Poitou: in gleicher Bedeutung (Lalanne l. c.).

gringalet, Auvergne: „kleines Brot, von dem 4 auf 1 Pfund gehen" (Mistr. II. 98a.).

Die Entstehung von *gringalet* ist unbekannt.

gros-bord, St. Pol.: *„sorte de tarte en pâte levée, dont les bords sont ordinairement très gros"* (Edmont 4).

Benennung nach einem Teil des Ganzen.

guillaret, Anjou, Nantes: *„sorte de gâteau sec"*, der in Form eines Briefumschlages gefaltet ist (vgl. Verrier u. Onillon I. 462, *atl. ling.* Blatt *gâteau* 467. RTP. 15. 185). [Abb. 29.] Den Mitgliedern der Bruderschaft *Enfants Nantais* wurde ein *guillaret* gegeben, der mit den Initialen der hll. Donatien und Rogatien versehen war. (*RTP* l. c.).

Hale, Pikardie: *„galette"* (Haigneré 317).

Ursprünglich ist *hasle, hale* Adjektiv mit der Bedeutung *„desséché"*; halette, ebenda in gleicher Bedeutung.

hativeau, Anjou: *„petite galette épaisse cuite à la gueule du four pendant qu'on le chauffe"* (Verrier u. Onillon I. 473 N.) Bas-Maine: *„galette cuite au four"* (Dottin 250).

Ableitg. von *hâtif.*

hauguenons, Lothringen: *„beignets du carnaval"* (Adam 258).

hôlais, Argentan: *cornaboeux,* deren der Bauer zu Weihnachten den Armen so viele gab, als er Ochsen und Pferde im Stalle hatte (vergl. *RTP.* 4. 90. *Tradition* 2. 373. Jaubert 365).

Ich vermute, dass das Wort bedeutet *„au lait"*. Die

Digitized by Google

Schreibung scheint durch Anlehnung an *holer*, „pousser des cris de joie" entstanden zu sein.

hufnale, Wallonie: flaches, dünnes Gebäck, das während des Backens gegessen wird (cf. Grandgagnage II. XXXV; Semertier 33).

Das Wort ist dts. „Hufnagel", wobei Kleinheit und Form des Gebäckes die Vergleichspunkte gebildet haben können. Heute ist *hufnale* „rundes Gebäck, das 5 cm lang ist" (Mittlg. d. Herrn Semertier). Der Name ist auf ein anderes Gebäck übertragen worden.

Jardinet, Wallonie (altwallonisch): „Art Gebäck" (Semertier 33).

jonchée, Champagne: „Art Gebäck" (Tarbé 79).

jonchée bedeutet außerdem „Korb aus Binsen" und „Käse, der in einem Korb aus Binsen gemacht ist". Der Kuchen scheint nach dem Korb benannt, in dem man den Teig aufbewahrte.

Langue de chat, Pikardie; lengo de cat, Provence: *biscuit à la cuiller* (Beck, Mittlg., Mistral II. 203a).

Nach der Form benannt.

léquerlé, lecrelet, Freiburg (Schweiz): *„pain d'épices, nougat"* (Grangier 115).

Dtsch. *Leckerle*, das besonders in Basel in großen Mengen hergestellt wird.

levée, Abbeville: Rundes, halbpfündiges Fastengebäck, das zwischen 2 Teigblättern *„une pâte levée"* hat (Corblet).

Nach diesem lockeren Teil ist das ganze Gebäck benannt; *levé „gonflé par suite de la fermentation"* (God. compl.).

lochois, Loches (Touraine): *„gâteau aux amandes, à la frangipane et glacé"*, der in der Stadt Loches hergestellt wird (Rougé, *Folklore* 1911. p. 45).

lourdin, Lothringen: *„gâteau épais de pâte lourde, ni levée, ni feuilletée"* (Labourasse 351).

Benannt nach der Beschaffenheit.

Digitized by Google

lune, Riviera: Kuchen aus sehr leichtem Teig, der den Mond mit den Zügen eines menschlichen Gesichtes nachahmt (v. *RTP* 10. 643). — lunette, Verviers: Gründonnerstag- oder Karfreitaggebäck in Form eines Halbmondes (v. Semertier 35). — demi-lunet (*dəmi-lounè*), Sassel (Schweiz): „halbmondförmiges Gebäck" (Gauchat). — lunettes, St. Pol: *„pain d'épices commun façonné en forme de lunettes"* (Edmont 84). [Abb. 30.]

Benennung nach der Form.

Mandé, Wallonie: *„pain de chapître"*, *petite pièce qu'on donnait aux chanoines* (cf. Grandgagnage 2. 73. Semertier 36).

mandé bedeutet „Fußwaschung am Gründonnerstag" und „die damit verbundene Verteilung von Almosen (Brot, Wein oder Geld), die sich auch das Jahr hindurch fortsetzte" (vgl. Godefr. 5. 137).

Etym.: *mandātum*.

massepain, franz. *„sorte de pâtisserie faite avec des amandes pilées et du sucre"* (*Wtb. d. Akad.* 1694 ff.); *massapan*, prov.: *massepain, sorte de pâtisserie"* (Mistr. II. 291 b).

Das Wort stammt aus dem Italienischen, wo es in der Bedeutung „Schächtelchen" belegt ist (Diez und Mahn zitieren neap. *marzapane* und siz. *marzapann*). Auch im Mittellatein ist das Wort in gleicher Bedeutung bekannt (Ducange). Für das prov. Gebiet gibt Mistral II 291 die Bedeutung: *„petite boîte où l'on met des confitures"*. Da das Gebäck in Schächtelchen verpackt war, oder entsprechende Form hatte, bekam es den Namen. Vergl. zur Geschichte des Wortes Kluyver, *Zts. f. dts. Wortforschg.* VI. (1904).

mastelle, Pikardie, Flandern, Wallonie: *„petit gâteau plat et ovale"* (Edmont 97); *„arrondi, plat et croquant, marqué de plusieurs trous au milieu de la face supérieure"* (Hécart 294); Lille: *„gâteau plat"* (Vermesse 329). Hennegau: *„petit pain de méteil, croquant"*; *„galette croquante aromatisée à la cannelle"* (Semertier 37). Pirsoul II. 23 gibt die erste Bedeutung. In der Wallonie ist die *mastelle* bei Schulfesten gebräuchlich gewesen (*Wallonia*, 2. 45).

Dem Ndl. entlehnt, wo *mastel* (v.lat. *mixtellum*) nebst

Digitized by Google

den Ableitungen *mastelein, masteluin* „Gemenge von Weizen- und Roggenmehl" und „das daraus verfertigte Brot" bezeichnet (Sicherer und Akveld. Ulrix 1403).

matefaim, franz. prov.: 1. Art Pfannkuchen (vgl. *Tradition* 4. 42. Bridel 240. Gauchat. Godefr. V. 200. Beauquier 193. Déchelette, Didier). 2. Pfannengebäck aus Buchweizenmehl (vgl. Mistr. II. 297 a. Puitspelu 251. Guillemaut 198. Godefr. V. 200). 3. Grenoble: *„espèce de gâteau fait avec de la farine battue avec du lait et des œufs et frit à la poële"* (Ravanat 130).

In Lyon kannte man schon früh *mattafanos „quoddam panis genus in sartagine confectum"*; diese sind *„quasi famis dormitores ac victores, qui messoribus fossoribusque suavissime manduntur"* (cf. Bruyerinus Campegius 1540 p. 421).

Ducange erklärt das Wort als *mactat-famen, „qui mate le faim"*.

maugin, meugin, Lothringen: *„tarte faite avec du fromage blanc et des œufs"* (Adam 269). Der Kuchen ist rund und hat breiten Rand, so daß der Käse nur einen kleinen Teil der Oberfläche bedeckt (Mittlg. d. Herren Strarbach u. Zéliqzon 95).

mergemel, Lothringen: „Art Kuchen" (Zéliqzon 95).

mérisse, Poitou: „Art leichtes Gebäck" (Lalanne 185).

merveille, Le Mans, Anjou, Schweiz: Pfannengebäcke, die aus Teig in mannigfachen Formen gestochen werden (vgl. Verrier u. Onillon 2. 18; Mittlg. aus Le Mans; Bridel 246. Gauchat). Besonders beliebt ist dies Gebäck zu Lichtmeß und Fastnacht. (Onillon; Gauchat). meraviho, prov.: *„gâteau cuit dans la graisse"*, der den Teilnehmern an einer Beerdigung gegeben wird (cf. Mistral II. 322 a).

Der Name wurde dem Gebäck gegeben wegen der vielfachen Formen, die die Teigstücke in dem heissen Oel annehmen.

mesturo, misturo, Gascogne: *„pain de méteil, de seigle, de maïs"* (Mistr. II. 331 b); Pyrénées: Brot aus einem Gemisch von Gersten-, Mais-, Hirse- und Buchweizenmehl, das in großen Töpfen gebacken wird (Mistr. l. c.). Die ursprüngliche Bedeutung des Wortes ist *„méteil"*, dann *„pain*

Digitized by Google

de méteil" und schließlich auch „*pain de seigle*", „*pain de maïs*".

Etym.: lat. *mixtura*. Ableitungen sind: mesturel, Languedoc; mesturet, Gascogne: „kleines Maisbrot, das man erst in Wasser kochen und dann auf einem Kohlblatt im Ofen backen läßt (Mistr. II. 331b).

mistras, Gascogne: Maisbrot (Mistr. II 347a).

miat, Bourbonnais: „*gâteau fait avec de la pâte à galette pétrie avec une égale quantité de purée de pommes; il a la forme d'un petit pain et est très familial*" (Duchon. Mittlg.), Centre: „*tarte faite avec des fruits*" (Jaubert 439). miato (fém.), Rouergue: „*pain d'avoine ou d'orge et d'avoine*; *pain de mouture*; *pain grossier en général* (Vayssier 368. Mistr. II. 334a). miasse, Centre: Kuchen aus Mehl, geronnener Milch und Apfel- oder Birnenschnitten (Jaubert 439). miyasse, Bourbonnais: Bedeutung wie *miat* (Duchon).

Ableitungen von *mie* (lat. *mica*)?

miche, franz.: „*pain qui pèse une livre ou deux*"; „*pain rond de dimension considérable*" (Littré). Die Bedeutung des Wortes ist in den einzelnen Mundarten sehr verschieden: Normandie: „*pain ou galette d'une espèce particulière que l'on prépare avec du lait et un peu de beurre pour les petits repas des moissonneurs*" (Robin 272) „*brioche*" (Duméril 155); Maine: „*petit pain*" in der Form der Abb. 15 (Mittlg. von Herrn Dottin); Le Mans: „*pain blanc d'une ou de deux livres*" (persönl. Mittlg.); Anjou: „*pain tendre qu'on fabrique par pain de deux livres divisés en 4 demi-livres*" (cf. Verrier u. Onillon 2. 30) [Abb. 31]. Das Gebäck hat fast keine Kruste und dient meist für Leute mit schlechten Zähnen (Mittlg. des Herrn Verrier); Picardie: „*brioche*" (vgl. Jouancoux 2. 185); Wallonie: „*petit pain d'un quart de kilogr. au plus*" (vgl. Semertier 38), „*pain long au lait, fendu au milieu, plus gros que le crèné*„ (Pirsoul 2. 40); „*petit gâteau*" (vgl. Wallonia 8. 70); Champagne: „*gros pain*" (Tarbé 90); Burgund: „*pain ou brioche*" (Mignard 107); Lyon, Forez: kleines Brötchen in 2 Formen; [s. Abb. 32, 33] (Mittlg. d. Herren Didier und Déchelette, vgl. Puitspelu 260); Grenoble: „*espèce de petit pain de forme allongée et terminé en pointe de chaque*

Digitized by Google

bout" (Ravanat 134); Gascogne, Dauphiné, Velay: *„pain blanc"* (cf. Mistral II. 335a); Perigord: *„pain de maïs rôti et éclaté"*; Béarne: *„pain de froment et de maïs"*; Alpes: *„pain très petit, de forme oblongue"* (vgl. Mistral II. 335b). *„Miche du bon Dieu* nennt man in Flammerans (Côte d'Or) das Brot, das beim Backen den Armen geschenkt zu werden pflegt (*RTP* 19. 376). miche cordelée, Bourges [Abb. 34].

Das Wort begegnet in mlat. Formen: *michea, michia, micha, micca, mica* (Ducange). Es scheint Entlehnung aus dem Germanischen oder wenigstens Beeinflussung durch vläm. *micke „pain de froment"*, holl. *mick „farine de seigle"* vorzuliegen. Ableitungen sind: michard, Maine: Weißbrot von 6 bis 12 Pfund (Montesson 370, Dottin 350), Aveyron: rundes Brot, das gewöhnlich weniger als 2 Pfund wiegt (Vayssier 368). — michardo, Aveyron: kleines rundes Brot (Vayssier 368, Mistr. II. 335a). — michet, afrz.: *„fait de pure fleur"* zit. 1638, (Verrier u. Onillon II. 188 s. v. *rebulet*). — michette, afrz.: *„petite miche, pain"* (Godefr. V. 324); Champagne: *„petit pain blanc"* (Tarbé 90); Wallonie (Tintigny): *„petite miche"*; Bouillon: *„pain variant d'une livre à un kilo"* (Semertier 38). — michot, Wallonie: kleines Brot aus Milch, Eiern und Zucker; Kuchen (cf. Semertier 38); *„petit gâteau au beurre"* (cf Wallonia 3. 113); *„pâtisserie commune"* (Remacle 2. 311); „Kuchen von 4—5 Pfund, den die Patinnen schenken" (Wallonia 7. 196); Champagne: kleines Weißbrot (Tarbé 90); *„gâteau de ménage"* (Janel 265); Kuchen aus Teigresten mit Zusatz von Fett und Eiern (Mittlg. v. Herrn Janel); Meuse: kleines rundes Weißbrot mit Butter (Godefr. V. 324); Maine: kleines Weißbrot (Montesson 370). — michotte, Lothringen: kleines Brot aus Teigresten mit Milch, Hefe und Salz (cf. Jaclot 23, Zéliqzon 95 u. Mittlg., Labourasse 371); Marne: kleines kranzförmiges Weißbrot (Mittlg. v. Herrn Edmont); Burgund: Brot von zwei Pfund, das den Winzern gegeben wird (Littré, Sachs); kleine runde *„brioche"* (Beauquier 198). — michoun, Provence: „kleines rundes Brot" (Mistr. II. 335a); michon des Rameaux, Lourtier (Valais): „Kuchen in Herzform" oder „Kuchen aus 3 Teigbebändern, die auf der oberen Ver-

Digitized by Google

einigung ein Teigstück in Herz- oder Vogelform haben. Er wird zum Palmsonntag den Patenkindern geschenkt (Mittlg. d. Herrn Gabhud). — michelot, afrz.: „kleiner Kuchen aus Weißmehl und Milch“ (Godefr. V. 324). — micolo, micoro, Gap: „kleines Brot“, „Patenkuchen“ (Mistr. II. 335a). miquelis, Franche-Comté: „*beignets de Carnaval* (*RTP* 25. 342).

mihas, Gascogne, Languedoc, Vivarais: „*gâteau de millet, pain de maïs*“ (Mistr. II. 338c); Aveyron: „*pain fait avec la farine de maïs*“ (Vayssier 370). mihasso, Prov.: „*galette de farine de maïs cuite au four sur une feuille de la plante*“ (Mistr. l. c.); Bourgogne: „*gâteau de maïs, jadis de millet*“ (Fertiault 268). mihasseto, Languedoc: „*petit gâteau de maïs*“ (Mistr. l. c). mihassoun, Prov.: „*gâteau de farine de maïs, du lait et des œufs*“ (Mistr. l. c.); millosou, Aveyron: kleines Brot aus Maismehl (Vayssier 370). mihassino: Gascogne: „*bouillie de maïs qu'on fait cuire au four enveloppée d'une feuille de chou*“ (Mistr. l. c.). milhard, Auvergne: „*gâteau de cerises ou d'autres fruits*“ (Mistr. l. c.). mihado, Languedoc, Gascogne: „*gâteau de farine de maïs*“ (Mistr. l. c.). miyet, Burgund: „*grand flan mou, préparé avec des œufs, du lait et de la farine de froment ou de maïs, cuit au four*“ (Fertiault 269). migouri, Forez: „*cerises cuites avec de la farine entre deux feuilles de chou*“ (Mistr. l. c.).

Alle Wörter sind Ableitungen von *mil* „Hirse“ (lat. *milium*). Das Wort bedeutet auch „Mais“ (cf. Spitzer, *Wörter u. Sachen* IV. 122 ff.). Deshalb bezeichnen obige Namen auch Gebäcke aus Maismehl.

mirliton, franz.: Gebäck, das gerollt ist und Crême enthält (*Dict. gén.*).

Nach der Form benannt: *mirliton* „Rohrflöte“.

mirou, Wallonie, Verviers: S-förmiger Kuchen (Grdgge. 2. 120. Semertier 39). Malmedy: Kuchen aus Weizenmehl, Milch, Butter, Zucker und Korinthen in Form eines S oder eines Menschen; zum Nikolaustag gebräuchlich (cf. Wallonia 9. 286).

Digitized by Google

moke, Wallonie, Flandern: *„espèce de macaron très dure“* (Grdgge. 2. 130. Semertier 40. Vermesse 340).

Zur Herkunft vgl. Behrens, *Beiträge* 173. — Benennung nach der Form.

mollot, Champagne: „Weißbrot von 1 Pfund“ (Tarbé 92. Morin). mollet, Loire-Inférieure: *„petit gâteau rond ou long“* (*atl. ling.* Blatt 627, Punkt 467). mollette, Vendée: *„gâteau“* (op. cit. Punkt 459). mouet, Anjou: kleiner Kuchen, der *brioche* ähnliches Spendebrot (Verrier u. Onillon 2. 44). moudet, Gascogne: Maiskuchen *„cuit sous la cendre“* (Mistr. II. 353)

Ableitungen von lat. *mollem*, bezw. franz. *mou, mol, molle.*

Napoléon, St. Pol.: Gebäck *„en pain d'épices“*, dessen Aufguß eine stehende Gestalt darstellt (Edmont 122 und Mittlg.).

Man sah in dem Bild Napoleon.

natte, franz.: *„petit pain qui figure des brins tressés“* (*dict. gén.*) *„elle était (à Paris) à deux mèches et arrondie uniformement à chaque bout. A Montpellier, les 2 mèches entrelacées présentent à chaque extrémité deux bouts pointus. Mais à Aix la vraie natte est en honneur chez les boulangers de la ville“* (vgl. *RTP* 12. 373).

Benennung nach der Form.

naulet, Berry, Poitou: Gebäck, das die Gestalt eines Kindes nachahmt und zu Weihnachten gebräuchlich ist (*RTP* 4. 90, vgl. Jaubert 458. Lalanne 193. Favre 238. Godefr. V. 471) [Abb. 35]. Im Poitou bezeichnet man in der Umgangssprache auch das Brot mit *naulet* (Beauchet 179).

Ableitung von *natale.*

navette, Anjou: Gebäck in Form eines Weberschiffchens (vgl. Verrier u. Onillon 2. 54), Rennes: Gebäck in Form einer Schuhsohle (Coulabin 256); Le Mans: Gebäck in Form der [Abb. 36]; Waadtland: *„petit pain au lait“* (Bridel 260). Gebäck in verschiedenen Formen, lang,

Digitized by Google

rund, gespalten (Gauchat). Languedoc, Gascogne: *„espèce de pâtisserie“* (Mistr. II. 398 c).

Benennung nach der Form.

nieule, *„pâtisserie légère, espèce d'oublie“*, in diesem Sinne noch im Norden Frankreichs gebräuchlich (*Wtb. d. Ak. Compl.* 1842). In der Wallonie und in Flandern verbinden sich mit den nieulles, nûles bestimmte Gebräuche (vgl. darüber *Wallonia* IV. 5. 82; 13. 47. *Tradition* 2. 273. Vermesse 350). Nach Semertier 41 ist die *nûle* ein dünnes Gebäck, das zwischen 2 Eisen gebacken und dann in Form eines *cornet* gerollt wird. In Picardie ist *nieule „pain à cacheter“* (vgl. Vermesse 350. Hécart 320). In Lyon bedeutet nibla, nubla: *„espèce de gaufre bénite qu'on distribue aux fidèles à la messe de minuit“* (Puitspelu 276). *„oublie, gaufre, hostie“* gibt Mistr. II. 406 als Bedeutung von nèulo, nèuro, leuno. Im Afrz. war die niule, nieule, niole, nule, nuble eine Oblate, oder ein leichtes Teigblatt, das mit religiösen Zeichen verziert und in verschiedenen Farben gefärbt war (vgl. Godefr. V. 501).

Ableitung von lat. *nebula* (vgl. Schwan-Behrens, *Grammatik* § 110 A). Nach Diez 222 soll *nebula* schon im Lat. einen dünnen Stoff, dünnes Blech bezeichnet haben.

nife, Wallonie, Namur: *„pain blanc qu'on mange après la cérémonie de baptême“* (Semertier 41).

nife bedeutet „Nase“ (Zauner, Godefr. V. 498 *nifle*) und in der Picardie *„soufflet, coup sur le visage“* (Edmont).

Ondesso, andesso, Aveyron: *„pain de blé noir, pain d'avoine, pain plat“* (Vayssier 428).

onnaie, Wallonie: „hartes und trockenes Backwerk in Kranzform“ (Semertier 41).

Benennung nach der Form: *onnai, anneau.*

orilette (auriheto), Montpellier: ovales, sehr leichtes Gebäck *„parsemée de boursouflures“* (*RTP* 12. 377); Velay: *„crêpe“* (Mistr. I. 180/181. Levy, *Supplt.-Wtb.* I. 102). Im Ménagier wird *orilette* zur Bezeichnung von Gebäcken verwandt.

Benennung nach der Form.

Digitized by Google

orve de froment, Champagne: Kuchen (Tarbé 98). *orve* bedeutet eigentlich „*fleur de farine*" (Godefr. V. 647).

Benennung nach einem Bestandteil.

osset, (ŏsĕ), St. Pol.; „Gebäck in Form eines Knochens" (Edmont 131 und pers. Mittlg.) [Abb. 37].

Benennung nach der Form. os de grenouille, Centre: „kleines Gebäck" (Jaubert 473).

oublie, franz.: waffelartiges Gebäck, das in heißem Zustand in Form eines Trichters oder eines Zylinders gerollt wird (Littré). Das aus lat. *oblata* durch Volksetymologie entstandene Wort bezeichnete früher die im Gottesdienst verwendete Oblate, Hostie.

Benennung nach der Verwendung.

oiseau (izé), Waadtland, Bern: Gebäck, das aus einem geknoteten Teigbande besteht und das Ähnlichkeit mit der Gestalt eines Vogels aufweist; das eine Ende des Teigbandes bezeichnet den Schnabel, das andere den Schwanz (Gauchat).

Benennung nach der Form.

Pafourni, Champagne: „*pain qu'on fait cuire pendant que le four chauffe*" (Tarbé 99. Morin). Häufiger ist heute die Bedeutung „*gâteau de menage*", der mit Öl- oder Fettzusatz hergestellt wird (Morin).

palafour, Champagne: gleiche Bedeutung wie *pafourni* (Tarbé 99).

Die beiden Wörter sind etymologisch nicht durchsichtig genug, um mehr als den Bestandteil *four* erkennen zu lassen.

pain bedeutet allgemein „Brot". Es gab zu vielen Zusammensetzungen und Ableitungen Veranlassung.

pain de moine, Flandern: „*poire ou pomme cuite au four dans une enveloppe de pâte commune*" (Vermesse 365). Man nannte das Gebäck ehemals „pet de moine". pain-host, Orléanais: „*sorte de petit pain de boulanger, fendu dans le sens de la longueur et qui coûte un ou deux sous*" (Thibault 246). pain-à-chant, „*pain à cacheter*" (Dottin 398); davon in volksetymologischer Schreibung: „*pain enchanté*"

Digitized by Google

(Hécart 332). pain perdu: *„pain passé à la poële, avec du beurre“* (cf. Verrier und Onillon 2. 78); pain crotté, dieselbe Bedeutung (Hécart 332); pain de Nau (Noël), Touraine: kleines Brot, das 1 Woche vor Weihnachten gebacken wird, das man dann aber in einem großen Brote nochmals mitbäckt. Es kann sich ein ganzes Jahr lang halten, weil es trocken ist. Man hängt es an die Decke auf und bedient sich seiner *„pour faire délivrer les vaches“* (*RTP* 19. 480). pain aux bœufs, Centre: *„pain façonné en forme de corne ou de croissant que l'on distribue aux pauvres dans la matinée du premier jour de Noël“* (cornabœux) (Jaubert 480); pa d'Amagat, Toulouse: mürbes Brot, das nach einem Bäcker benannt sein soll (Mistr. I. 77 b).

Ableitungen: panet afrz.: *„petit pain“* (Godefr. V. 719), Schweiz: *„petit pain, [millet pour les oiseaux]“* (Bridel 275. Gauchat). panette, afrz.: *„petit pain“* (God. V. 719), Provence: *„pain de boulanger, petit pain“*, Diois: *„gros pain de 10 livres“*; Languedoc: *„ration du soldat“* (Mistr. II. 470 b). — paneton de Milan, Cannes: Weihnachtsgebäck in Form einer Kugel (*RTP* X. 12) pènetoune, Bourbonnais: *„reste de la pâte à pain avec laquelle on fait un tout petit pain“* (Duchon 56). panot, Picardie: *„pain qui est au-dessous de la dimension ordinaire“* (Haigneré 426). painotte, Centre: *„petit pain, miche“* (Jaubert 480). panoto, Arles: *„petit pain étiré, très cuit, en usage dans les fermes“*, Auvergne: *„petit pain long, pain mollet“* (Mistr. II. 471). panoun, Limous: *„petit pain rond, moitié d'un pain double“* (Mistr. II. 472a). pagnon: Picardie, Wallonie, afrz.: *„petit pain“* (Hécart 332), *„à moitié cuit“* (Semertier 42), *„espèce de gâteau grossier“* (Corblet 504), afrz.: *„petit pain“* (Godefr. V. 689). panel, afrz.: *„sorte de pain“* (Godefr. V. 718). panounet, Languedoc: Bedeutung wie *panoun* (Mistr. II. 472a). In der Bedeutung *petit pain* begegnet in Dompierre: panolette (Gauchat); in Béarn: paicot, paicoulet (Mistr. II. 458c), im Afrz.: panoche, panicle (Godefr. V. 723. 720).

palissoun, paleissou, Languedoc, Nizza, Dauphiné Kuchen, der auf Stroh gebacken ist (Mistr. II. 465 b).

Digitized by Google

pantin, Aveyron: Gebäck, das am Palmsonntag an die Zweige gebunden wurde, die die Kinder zum Umzug benutzten (Vayssier 240).

Benennung nach der Form: *pantin* „Hampelmann".

pardon, Champagne: runder Kuchen von 7—8 cm Durchmesser (Janel), dessen Teig mit Kornmehl und Honig gemacht wird (Tarbé 100).

Das Gebäck war wohl an kirchlichen Festen üblich, mit denen ein Ablaß (*pardon*) verbunden war. Im Centre ist die Bedeutung zu *„fête rustique"* verschoben (Jaubert 487).

parèu, Rouergue: *„crêpe"* (Mistr. II. 481 a), pairette, altwallonisch: *„sorte de pain blanc"* (Grdgge. II. 624. Semertier 42).

pascado, paschado, Limousin poscado, Aveyron: *„omelette au lard qu'on mange à Pâques"* (cf. Mistral II. 489. Vayssier 494), Marseille: *„gâteau de farine de maïs qu'on vend par tranches"* (Mistr. l. c.). pascajou, Languedoc, Gascogne: *„crêpe qu'on fait de la farine et des œufs, pâtisserie faite à la poêle"* (Mistr. II. 489 b), Aveyron: Bedeutung wie vor, außerdem: *crêpe* aus Buchweizenmehl (Vayssier 494).

Benennung nach dem Fest (lat. *pascha*), zu dem das Gebäck zunächst hergestellt wurde. Dieser Name wurde dann auf andere Gebäcke übertragen.

patience, St. Pol.: *„sorte de petite croquignole"* in runder Form (Edmont 141 und Mittlg.). Vgl. *bouton de guêtre.*

patrouillard, St. Pol.: Kuchen mit Apfelschnitten, die manchmal mit *crême* bedeckt sind (Edmont 143).

Ableitung von *patrouil.* Benennung nach einer Eigenschaft der Auflage.

perci, (percé), Waadtland: Kuchen in Form einer *torche* (Gauchat) [Abb. 38].

Benennung nach der Form.

petit Jésus, St. Pol.: Weihnachtskuchen in Gestalt eines Menschen (Edmont 12).

Benennung nach der Form.

Digitized by Google

pila, Schweiz: *„omelette“, „boulette de pâte“, „gâteau à la papette“* (Gauchat).

Ableitung von schweiz. *pila*, frz. *poële*, lat. *patella* (vgl. Gauchat, *Bull. d. gloss. rom.* I. 29). Benennung nach der Art der Herstellung.

pine, Toulon: *„gâteau à la pointe d'un thyrse“* (*RTP* 3. 167). pomme de pin, Marseille: *„petit pain tout hérissé d'ecailles-pétales qui est censé représenter une pomme de pin mûre“* (RTP 12. 374).

Benennungen nach der Form.

pistolet, Belgien: Kleine zylindrische Gebäcke (cf. *Wallonia* 2. 41. Semertier 47. *Tradition* 19. 103. Littré); Schweiz, Provence: *„petit pain“* (Gauchat, Mistr. II. 584 b).

Benennung nach der Form.

platro, Schweiz: *„gâteau couvert d'une bouillie épaisse“* (Bridel 296).

Benennung nach der Auflage.

plaisir, franz.: Art Oblate, die nach dem Backen in Form eines *cornet* gerollt wird (*Wtb. d. Ak.* 1835). Mit den Worten: *voilà le plaisir!* bieten die Händler sie auf den Straßen an (vgl. Franklin, *arts et métiers de Paris* p. 572).

plyata, Waadtland: Kuchen von einfachem Teig; er ist durchlöchert und wird warm gegessen (Gauchat).

Benennung nach der Form. Abltg. von *plat* „flach“.

poirat, Centre: *„tarte ou pâtée aux poires“* (Jaubert 525).

pompe, Berry, Forez, Bourbonnais: Kuchen (vgl. Berry 87. Jaubert 526. Duchon 92). Im Bourbonnais bezeichnet man besonders die „Obstkuchen“ mit *pompe* (Persönliche Mittlg.); Forez: *„gâteau cuit pour les vendanges ou les moissons, c'est tantôt une brioche au fromage, tantôt une tarte à la crême ou recouverte de fromage mêlé à des fruits“* (Déchelette); poumpo, Prov.: *„gâteau que l'on envoie en présent aux fêtes de Noël“* (Mistr. II. 617 c). Alpen: *petit pain* (Mistr. l. c.), Aveyron: plattes Brot aus den Resten des Teiges (Vayssier 504).

Ableitungen sind: poumpet, Prov.: *„petit pain rond, petit gâteau“* (vgl. Vayssier 504. Mistral II. 617 a); poumpeto, Prov.: *„petit gâteau au beurre, brioche“* (Mistr. l. c.);

Digitized by Google

poumpoun, Languedoc, Gascogne: *petit gâteau pour les enfants* (Mistr. II. 617 c); pomponette, Aix: *„de forme ovale, renforcée sur un côté, la pomponette est percée de trois trous ovales, également réguliers“* (cf. *RTP* 12. 376); poumpihoun, Auvergne: *„petit macaron de farine d'orge mitonné dans la crême ou le beurre“* (Mistr. II. 617 b).

pougno, pogni, Dauphiné: Osterkuchen aus Mehl, Zucker und Eiern (Mistr. II. 610 c); Grenoble: Kuchen mit Obst oder Gemüse (Ravanat 159); Lyonnais: Kleines rundes Brot aus Blütenmehl, das am Backofenmund mitgebacken wird (Puitspelu 318).

Etym. lat. *pugnum*. Ableitungen: pognel, Dauphiné: kleiner Kuchen mit Gemüse und Obst (Jaubert 33); pougnon, Dauphiné: *„petit gâteau“* (Mistr. II. 610), Franche-Comté: kleines faustgrosses Brot aus dem Rest des Teiges (cf. Fertiault 333. Guillemaut 242).

poumat, Centre: *„tarte ou pâtée aux pommes“* (Jaubert 533).

Benennung nach einem Teil.

poupelin, franz.: *„pièce de four, composée de fine fleur de froment, de lait et d'œufs frais, de sucre et d'écorce de citron, qu'on trempait toute chaude dans le beurre quand elle était cuite“* (Littré). Nach Bruyerinus 400 enthielt er schon damals dieselben Bestandteile, die Littré angiebt, während nach *Théâtre d'Agriculture* II. 786 manchmal Käse beigemischt war.

Etym.: lat. *popa „placenta“* (Ducange). Vgl poupelard, Anjou: gleiche Bedeutung wie *poupelin* (cf. Verrièr u. Onillon II. 146). — Ich vermute, daß *poupelin* vorliegt in „pain de boublin“, das in Spa von den Bäckern für die Badebesucher hergestellt wird aus Teig, der mit Mineralwasser angerührt ist (vgl. *Wallonia* 7. 156 f).

poutrevêque, Belfort, Boncourt (Schweiz): *„petit pain mollet au beurre“* (Contejean 373. Gauchat).

Etym.: dtsch. *Butterweck*.

préfour, Poitou: „Kuchen, der am Eingang des Backofens gebacken wird“ (Lalanne 216), *„gâteau à la flamme qu'on ne fait que passer par le four“* (Favre 277).

Digitized by Google

Benennung nach dem Backort. *préfour* bedeutet „*gueule du four*“ (*praefurnium* Ducange).

profiterole, franz.: „*pâte cuite sous la cendre*“, „*petit pain sans mie*“ (*Wtb. d. Ak. compl.* 1842. Littré).

prouferto, Languedoc: Brot, das an der Kirchentüre verkauft wird, um für den Erlös Seelenmessen für die armen Seelen im Fegefeuer lesen zu lassen (Mistr. II. 653 b). Mistr. will das Wort von ital. *profferta „offrande“* „Angebot“ ableiten.

prunis, prunou, Poitou: Kuchen mit Auflage einer „*marmelade faite avec des pruneaux secs*“ (Beauchet 212. Lalanne 218), Lothringen: „*tarte aux prunes, anglois*“ (Labourasse 445).

Benennung nach einem Teil der Auflage.

primettes, Boulogne s. m.: kleine kugelige Brote, die man für die Hirten machte und die diese mitnahmen aufs Feld (Haigneré 472).

pouillette, Ardennen: kleine geflochtene Brote für die Kinder (*Wallonia* 10. 59. cf. Liégeois, *lex. gaumet* 360).

prim-four, Dauphiné: „*galette, petit gâteau*“ (Mistr. II. 649 a).

Quiche, Lothringen: „Kuchen“ (Adam 278. Zéliqzon 92); Eier- und Käsekuchen (Littré. Sachs); „*tarte mince à rebords bas qui se met au four semée de beurre frais et couverte d'un mélange d'œufs et de crême*“ (Labourasse 451).

Verstümmelung von dtsch. „Küchele“?

quinquinette, Hennegau: ringförmiges Gebäck (Semertier 50). [Abb. 39].

Ableitung von *quin* (cul).

Rabotte, Champagne, Wallonie: Gebäck, das aus einem mit Teig umwickelten Apfel besteht (cf. Tarbé 112, Janel, Semertier 50; Pirsoul 196, Littré) [Abb. 40]. Vergl. *rabot „rable des boulangers“* (cit. 1432) (Godefr. *compl.*). Es ist anzunehmen, daß man zu diesem Gebäck den Rest des Teiges nahm, der mit dem *rabot* von den Wänden der Mulde abgekratzt wurde. Die von Semertier angeführten Formen

Digitized by Google

rabosse, raubosse, rombosse sind wohl entstanden in Anlehnung an *bosse* „Beule"; denn oft bewirken die verdampfenden Säfte des Apfels ein Aufquellen der Teighülle. Ulrix 1605 will *rabote* von ndl. *rabauw* ableiten, das „kurzstieliger Apfel" bedeutet (Sicherer u. Akveld).

racachou, racacoui, Dauphiné, Marseille: Backwerk, das einen Menschen darstellt, Kuchen für die Kinder (Mistr. II. 683c).

raclion, Savoyen, Vaugondry (Schweiz): kleines Brot aus dem Rest des Teiges (Brachet 122, Gauchat).

Ableitung von *rasiculare* (*râcler*); vgl. *racliret* (*rākliʀə*), Vaud, Berne; *raoklyin*, Aire-la-Ville, Genf in gleicher Bedeutung.

raflon, Centre: *„sorte de galette rustique"* (Jaubert 559).

ramon, Schweiz: *„petit pain fait du reste de la pâte et du beurre"* (Gauchat).

Zu *ramoner* „auskratzen, reinigen".

ralue, Centre: *„galette faite avec des râclures de la met"* (cf. Jaubert 561).

ramé, Lothringen: Gebäck *„figurant deux croissants adossés"* (*Tradition* 2, 373).

ramequin, franz.: *„patisserie faite avec du fromage"* (Littré, *dict. gén.*). In den Mundarten begegnet es nur in den östl. Provinzen (vgl. Semertier 51, Boillot 251, Gauchat).

Das Wort geht zurück auf mndd. *ramken* (Behrens *Beitr.* 218).

raimar, raimas, Champagne: *„pâtisserie faite avec une reste de pâte"* (Tarbé 113); Lothringen: *„pain de poires"* (Bloch).

remé, Schweiz: *„ramequin fait avec des pommes"* (Gauchat).

rasure, Schweiz: *„galette de pâte commune"* (Grangier 172). razúra, Wallis: *„gâteau qu'on mange en attendant que le pain soit cuit"* (Gauchat).

rasure ist im Südwesten = *raclure* (Doubs, Bresse, cf. Godefr. VI. 615) „Schaben, Kratzen", lat. *rasura*.

raton, Wallonie, Flandern, Pikardie: *espèce de crêpe, mélange de sucre, de fleur de farine et de crême* (cf. Semertier

Digitized by Google

51, *Wallonia* 2, 197; 9, 239, Vermesse 435, Hécart 392. Corblet 536. Edmont 190). Littré gibt dem Wort die Bedeutung *„petite pièce de pâtisserie garnie de fromage ou de crême qui se criaient anciennement dans les rues"*.

Ableitung von ndl. *rate* „Honigwabe" (vgl. Fass, *Rom. Forschgn.* III. 501).

rausel, rausil, Aude: *„espèce de gâteau"* (Mistr. 2, 711b) und rauselet in gleicher Bedeutung gehören etymologisch zu *„roseau"* (Raynouard s. v. *rausel*), da die Kuchen wohl längliche Form hatten.

régence, Pont-Audemer, Rouen, Vallée d'Hyères: kleines leichtes Brot, das aus bestem Mehl mit Hefe hergestellt wird (cf. Robin 345, Moisy 557, Delboulle 289). Im Pays de Caux läßt die zu ihren *levailles* bezw. *relevailles* gehende junge Mutter 3 *régences* (*petits pains d'un sou*) segnen (cf. *Tradition* 7, 99). Über diese Feier (*admissatio*) vgl. Franz, *Kirchliche Benediktionen des Mittelalters* 1909. II. 208 ff.

Der Name bedeutet auch *„couches"* (*Tradition* 7, 99) und ist Ableitung von lat. *regere*. Er ist übergegangen auf das Backwerk, das am 40. Tage nach der Geburt gebräuchlich war. In Côte d'Or nennt man das Brot, das die Mutter bei dieser Gelegenheit segnen läßt, „pain de relevailles" (*RTP* 19, 377). Über entsprechende Bräuche im Anjou cf. Verrier und Onillon II. 435.

reibo, Lyon: *„brioche en forme de couronne"* (cf. Puitspelu 351), rei-béu, Limousin: *„gâteau des rois"* (Mistr. II. 744b).

Benennung erfolgte nach dem Brauch beim Dreikönigsmahl zu rufen *„lou rèi béu"*, so oft der König einen Trunk tat (Mistr. Puitspelu l. c.).

remplumée, Picardie: *„tarte faite avec des pommes et du lait bouilli"* (Corblet 543).

revardèu, revordèu, revordec, Dauphiné: „Kranzförmiges Brot" (Mistr. II. 781a).

Von lat. *revertere*. Benennung nach der Form, ebenso revardèu, Dauphiné: „Weihnachtskuchen".

Digitized by Google

rezoula, rezoulet, Savoyen: „*mets dans le genre des beignets qu'on fait à Stalandet, jour de Noël. On en mange surtout au repas en revenant de la messe de minuit*“ (Brachet 63).

rondeau, Orléans: kleiner, meist runder Kuchen, der am *dimanche des brandons* in den Haushaltungen hergestellt wird (Thibault 298).

Etym.: lat. *rotundum* + *ellum*. Benennung nach der Form. Vgl. redoundello, rigoundello, Auvergne: „Kuchen aus Mehl, Butter und Zucker; Butterkuchen“ (Mistr. II. 732 a). rondelin, Wallonie: kleiner, runder Kuchen (Semertier 53, *Wallonia* 2, 45). Im Rouchi kann der Kuchen auch andere Form haben (Vermesse 448, Hécart 413).

rose (rouza), Lourtier (Wallis): Teil des am Palmsonntag üblichen Gebäckes. Es stellt eine Rose dar, die man herstellt, indem man einen Streifen Teig um einen Punkt aufrollt (Gabhud).

rouillot, Ardennen: großer kreuzförmiger Kuchen (cf. *Wallonia* 10, 59, Semertier 53, Liégeois *lex. gaumet* 368). Das Wort hängt mit *rota* „Rad“ zusammen, durch **rotelliare* (*Dict. gén.*). Bei lothr. rouya „mit Teig umgebener, im Ofen gebackener Apfel“ (Zéliqzon 102) ist nur der Begriff „rund“ übertragen worden.

Benennung nach der Form.

roulot, Lothringen: „*brioche en forme de couronne*“ (Labourasse 483).

Benennung nach der Form.

rouquiho, rousquillo, Béarn: „*galette de forme ovale et largement maillée*“ (Mistr. II. 815 a, 817 b).

roussole, afrz.: „*sorte de gâteau*“ (cf. Godefr. VII, 249), roussolée, afrz.: „*sorte de gâteau*“ (Godefr. l. c.). Schriftsprachlich ist rissole, das wie die beiden vorgenannten auf lat. *russeum* zurückgeht (*Dict. gén.*). Weiterbildungen sind: rousserole, russerole, Touraine: „*pâtisserie soufflée*“ (*Romania* 1, 91); „*boules de pâte qu'on jette dans la graisse bouillante. On les sucre, on les mange surtout à Carnaval*“ (cf. Rougé, *Folklore de la Touraine* 1907,

Digitized by Google

38). Diese Gebäcke nennt man auch „crottes de masques". roussette, Anjou: „*sorte de gâteau*" (Verrier u. Onillon 2, 225) ist wie rouchette, Anjou: „*petit pain sec et dur*" (Verrier u. Onillon 2, 222) gleichen Ursprungs. Hierhin gehört auch pain rousset „Brot aus weniger feinem Mehl" (*Théâtre d'agriculture* II. 608; Littré). roussotte, Champagne: „*beignet*" (Morin).

royaume, Schweiz, Provence: „Dreikönigskuchen" (Mistr. II. 744, Gauchat *atl.-ling.* Blatt 627, Punkte 946, 947), ebendort 758 „Neujahrskuchen, Geschenk der Bäcker". Vgl. rẹyōtẹ, Lothringen: „Dreikönigskuchen" (Zéliqzon 102) und auch reuquious, Lothr.: „kleine Brote, mit denen man die Könige wirft" (Jaclot 31).

rouston, afrz: „*sorte de pâtisserie*" zit. Lille 1543 (Godefr. VII. 250).

Saffrannée, Lyon 1573 zur Bezeichnung eines Gebäckes verwandt (cf. Puitspelu 368).

Dem Gebäck war Safran zugesetzt, was heute noch vielfach geschieht, um die goldgelbe Farbe des Teiges ohne Eier zu erzeugen.

sagot, Anjou: „*crêpe au lard de forme ronde*" (Verrier u. Onillon 2. 231), Poitou: „*omelette au lard*" (Lalanne 236).

saint-Nicolas, Lothringen: „*gâteau de St. Nicolas*" (Bloch). Saint-Martin (***sint-Maerten***), Dünkirchen: Gebäck, das einen auf einem Esel reitenden Menschen darstellt und das am 11. November den Kindern geschenkt wird [Abb 41] (Beck).

salā (salé), Waadt: „*gâteau fait avec du beurre et de la farine*" (Gauchat). *salaye* (salée), Waadt: „Kuchen mit Auflage aus zerrührten Eiern" (Grangier 165), „Kuchen mit Käse- oder anderer Auflage" (Gauchat); seilée, Burgund: „*gâteau à l'huile et au sel*", den man besonders zu Karfreitag herstellt (Mignard 137); Lothringen: „*gâteau de ménage*" (Bloch, cf. Labourasse 492).

Benennung nach einem Bestandteil; der Name wurde auch auf andere Kuchenarten übertragen. — Vgl. (gâteau

Digitized by Google

de) salure, Montliard: *„gâteau couvert d'une purée de pommes de terre et d'oignon“* (Beauquier 267, Contejean 396). *salure (solure)* ist der Name der Auflage aus Kartoffeln und Zwiebeln. Benennung nach der Auflage.

saligalé, Poitou: „Maiskuchen, der im Ofen auf Kohlblättern gebacken wird“ (Beauchet 235, Lalanne 236, Favre 312).

sanciau, Berry, Bourbonnais, Forez: Art *omelette* (Pfannengebäck), die an Festtagen, besonders zum *dimanche des brandons* üblich ist (cf. *Berry* 1842, 98, Duchon 103 u. Mittlg. .Déchelette). Jaubert 604 gibt die Bedeutung: *„beignet composé de farine, de miel et de l'huile“*, ein Gebäck, das an oben genanntem Tage beliebt ist.

Carnoy bringt in *Tradition* 10, 35–41 *sanciau* mit lat. *sancire* in Verbindung.

savouraire, saboulaire, Marseillais; sabourai, Languedoc: *„gâteau de blé noir cuit sous la cendre“* (Mistr. II. 828c).

Von *saporare*.

sèche, Burgund, Franche-Comté; dünner, trockener knusperiger Kuchen aus Eiern, Mehl und Wasser (Beauquier 285, Boillot 275, Guillemaut 285). *šətsə*, Schweiz: „einfacher Kuchen mit Zucker“ (Gauchat).

Etym.: lat. *siccam*. Benennung nach der Beschaffenheit. Ableitungen: sechenne, Wallonie: „Kirchweihkuchen in Form von dünnen Schnitten, die vor dem Backen mit Zucker bedeckt werden“. Einige dieser Gebäcke werden an dem Festtage dem Gutsherrn überbracht (cf. *Wallonia* 7, 157, Grandgagnage II. 353: *sorte de pâtisserie croquante)*. sécheron, Champagne: *„gâteau sec“* (Tarbé 128) vgl. *Wtb. d. Ak. compl.* 1842); *swɛ̨tšŏt* (séchette), Bournois: „Kirchweihkuchen, der fein und trocken ist“ (Roussey 294).

segno douóme, Aveyron: *„pain bénit qu'on distribuait le jeudi des Rameaux“* (Vayssier 579, Mistr. II. 894c).

Vayssier gibt nach einem alten Glossar die Bedeutung *pa segnat douome = panis signatus domus = de la maison = de l'abbaye.* Jedenfalls handelte es sich um eine gezeichnete Hostie.

Digitized by Google

seminel, simenel, siminel, cheminel, chemineau, afrz.: *„pain ou gâteau de fleur de farine cuit deux fois que l'on mangeait surtout en carême“* (Godefr. VII. 373) ist aus lat. *simenellum „panis similaceus“* entstanden, das von *simila* „feines Weizenmehl“ abgeleitet ist. Man unterschied *simenellos dominicos* aus besserem Mehl und ohne Hefe hergestellt, von den *simenellos salos*, deren Name von dem zur Herstellung verwandten Salz veranlaßt ist. Heute begegnet das Wort unter verschiedenen Bedeutungen: Normandie, chemineau: *„petit pain qui se fait avec de la pâte non levée et qu'on mange chaud après y avoir mis du beurre“* (Robin 102), *„gâteau de fleur de farine“* (Moisy 128); Rouen: *„sorte de paĩn qu'on faisait pendant le carême“* (*Wtb. d. Ak. compl.* 1842); Picardie, séminaux: *„sorte de pâtisserie, composée de fleur de farine et d'œufs“* (cf. Corblet 559). Hierhin gehören wohl auch *simêryáo*, Maine: *„sorte de gâteau de farine d'avoine jetée dans l'eau bouillante“* (Dottin 475). *sumêryá(o)*: *„espèce de gâteau fait sans beurre avec de la farine d'avoine“* (Dottin 480).

Neben diesen Weiterbildungen von *simenellum* begegnen simenet, seminet, Normandie: *„espèce de gâteau ou d'échaudé fait avec de la fleur de farine de froment“* (Moisy 594); *simenét*: *„espèce de gâteau sans beurre“* (Duméril 198); simonet, Champagne: *„gâteau de pâte, feuilleté, mangé en carême“* (Tarbé 130).

sigale, Poitou: Maiskuchen (Lalanne 240). Vergl. *„panis sigali qui turta vulgariter appellatur“* (Duc.).

skrepin, Hennegau: „kleines Brot aus dem Rest des Teiges“ (Semertier 56).

Abgeleitet von *skreper „râcler“* (Sigart), das aus ndl. *schrapen* entstanden ist (vgl. Behrens, *Beitr.* 281).

Suissi, Dauphiné: Palmsonntaggebäck in Form eines Menschen, das den Kindern geschenkt ward (Mistr. II. 910a).

Der Name deutet auf den Hersteller, den Zuckerbäcker, der vielfach ein Schweizer war.

supplication, afrz.: *„sorte d'oublies“* (*Ménagier de Paris* II. 107).

Digitized by Google

Der Name weist darauf hin, daß das Gebäck ursprünglich an einem kirchlichen Bitt- oder Bußfest im Gebrauch war.

Tachibure, Rouchi: „Gebäck, das aus einem mit Teig umwickelten Apfel besteht" (Hécart 442).

tailli, Vaud, Fribourg: *„pain façonné en forme de torche, sucré ou non sucré, au beurre et au lait"* (Gauchat vgl. Bridel 361. Grangier 196). [Abb. 42].

Benennung nach der Form. Ableitung von *tailler*. Vgl. die Weiterbildungen taillaule (*tălûla*), Waadt, Neuchâtel: „Festkuchen, aber einfacher als *tailli*, namentlich ohne Butter" (Gauchat).

talemouse, franz.: Gebäck aus Mehl, Zucker, Käse, Eiern und Rahm (cf. *Wtb. d. Ak.* 1694 ff.; Littré, Godefr. VII. 632).

Zusammensetzung aus *taller* „schlagen, quetschen" unbekannter Herkunft und *mouse* „Maul", aus mlat. *musa*. Vgl. *casse-museau*.

talibut, Picardie, Flandern: *„grosse tarte de village"* (Hécart 443, cf. Vermesse 476). talibure, Picardie: *„sorte de tourte contenant des morceaux de pommes recouvert ou non"* (Edmont 238).

tambrè, Lothringen: *„gâteau percé au milieu"* (Jaclot 33). Von *timbrer* „stempeln".

tantimolle, lantimolle, ***andimolle***, annimolle, Picardie, Champagne: Pfannengebäck, *crêpe* (cf. Corblet 461, Jouancoux 2, 114, Ledieu 144, Edmont, Tarbé 135, Janel).

tapine, Morvan: „Kuchen aus Kartoffeln und Mehl" (Chambure 821).

Ableitung von *taper*, das vom Schallwort *tap* gebildet ist und „schlagen" bedeutet. Vgl. tapinaude, Morvan: Kuchen, der Kartoffeln oder Gemüse als Auflage hat (Jaubert l. c); taperiau, Berry: Kuchen, der Obst enthält (Jaubert 639); tapè, Schweiz: „Waffel aus weichem Teig, die in einer Zange mit tiefer Rinne gebacken wird" (Gauchat). In tape-cul (*top-cu*), Montbéliard: *„beignet"* (Contejean 412) kommt auch „schlagen" zum Ausdruck; das Wort ist Parallelbildung zu *clake-è-l-gueuie, nife*, Ohrfeige.

Digitized by Google

tarière, afrz.: „*sorte de petit pain*“, d. d. 1334 (Godefr. VII. 649).

Der Name läßt auf ein langes gedrehtes Gebäck schließen.

teblée, Poitou: „auf einem Ziegelstein gebackenes Brot“ (Lalanne 247).

Etym.: *tabulata*.

tendue, Rouchi: „platter Kuchen, der halbgar aus dem Ofen genommen, mit Butter gefüllt und warm gegessen wird“ (Hécart 450).

tənʒ, Schweiz: „*galette grande et très mince*“ (Gauchat); *tęnęva*, Schweiz: „langer, sehr dünner Kuchen“ (Gauchat).

Etym.: lat. *tenuis*. Vgl. tanvée, Normandie: Kuchen, der am Eingang des Ofens gebacken wird (Duméril 203, Moisy 621); tenviolle, Rennes: in gleicher Bedeutung (Coulabin 353).

tetairo, tetarello, Languedoc: „*pain long et mince*“ (Mistr. II. 985a).

Etym.: germ. *titta* „Zitze“. Benennung nach der Form.

tiche, Maine: „Obstkuchen, der mit einem Netz von schmalen Teigstreifen überzogen ist“ (Montesson 508). Vgl. tichous, afrz.: „*petits gâteaux faits avec des œufs, de la farine et du beurre ou du fromage*“ (Godefr. VII. 707, Cotgrave).

Wohl zu *tisser* „weben“.

tiero, Prov.: „*pain long, pain double*“ (Mistr. II. 989c).

Benennung nach der Form. Vgl. tireto, Prov.: „*petit pain long*“ (Mistr. II. 995b).

timbalo, Prov.: „*espèce de tourte crasse*“ (Mistr. II. 990b).

tortille, Maine: „*petit gâteau*“ (Dottin 499).

Ableitung von *tortum* „gedreht“. Vgl. tortillon, Anjou: „*espèce de gâteau dont la pâte a été retournée*“ (Verrier u. Onillon 2, 286); Prov.: „*petit gâteau en forme de collier fait avec de la farine, du sucre et des œufs, craquelin aux œufs*“ (Mistr. II. 1014c); „*petit pain composé d'anneaux plus ou moins ronds*“ (cf. *RTP* 12, 374). — tourtihado, Languedoc: „*gâteau tordu en forme de couronne et composé de*

Digitized by Google

fine pâte, de sucre, d'œufs et d'anis" (Mistr. II. 1014c). Dieses Wort bezeichnet auch den Wulst, den man unter Lasten auf den Kopf legt.

Benennung nach der Form.

torche, Schweiz: torco, touerco, torcho, Prov.: kranzförmiges Gebäck (cf. Mistral II. 1000b, Gauchat) [Abb. 43], torchette, Schweiz: *„bonbon"*; torkèt, Maine: „Kuchen in Kranzform" (Dottin 499. Moisy 624). [Abb. 44.]

Benennung nach der Form.

tôtée, Rennes: *„galette de blé noir"* (Coulabin 355); Lothringen: Kuchen (Adam 289. Horning 425, Bloch). Weit verbreitet ist *totée* zur Bezeichnung einer gerösteten Brotschnitte, die in Wein eingeweicht wird (cf. Dottin 494. Duméril 206). In Burgund und Franche-Comte bedeuten toutaies, toutiés, toutchés „Kuchen" (cf. Boillot 291. 295. Grammont 264. Contejean 413. Roussey 317. Beauquier, *trad. pop.* 38).

Etym.: *tost-āta*. Ableitungen sind: toteleu, Champagne: *„gauffre dure"* (Tarbé 138); totlé, Wallonie: *„sorte d'oublie cassante, de forme carrée"* (Semertier 59).

tôt-fait, Berry, Franche-Comté, Schweiz: Gebäck aus Mehl, Zucker und Eiern, das auch *gâteau à la minute* genannt wird, wegen der raschen Zubereitung (cf. Beauquier 287. Guillemant 308. Bridel 373. Boillot 294. Jaubert 654). Neubildung aus *tôt* und *fait (Dict. gén.)*.

tourniot, Champagne: „kranzförmiges Gebäck" (rouillot) (Guelliot).

Benennung nach der Form. Ableitung von *tourner*.

touron, Wallonie: Pfannengebäck mit einer Obstschnitte, *beignet* (Semertier 60).

Ableitung von *tour*.

tourroun, Aveyron: *„nougat, espèce de pâtisserie"* (Vayssier 629).

Mistral will das Wort von *tourra „torréfier"* herleiten.

tourte, franz.: 1. *se dit dans quelques provinces „pain en forme de disque"*; 2. *„une pièce de pâtisserie dans laquelle on met des viandes, du poisson, et qu'on sert chaude*; 3. *il se dit quelquefois abusivement pour tarte"* (Littré). Im *Wtb. d. Ak.*

Digitized by Google

1694 bezeichnet *tourte „sorte de pâtisserie, pièce du four“*; 1798 *„sorte de pâtisserie“*. In der Bedeutung „Brot“ begegnet das Wort bei Bruyerinus 417/18, wo ausgeführt wird, daß in gewissen Gegenden der Brotbedarf für viele Monate gedeckt wird; deshalb backen die Leute große Brote und schichten sie aufeinander oder bedecken sie mit Gewichten, damit sie innen wachsfarben werden, was als Zeichen besonderer Güte gilt. Zur Bezeichnung eines großen Brotes dient das Wort noch vielfach in Mundarten (cf. Mistral II. 1001 a. Jaubert 657. Chambure 852. Vayssier 213. 237. Puitspelu 409. Bridel 374. Duméril 207. Moisy 632. Robin 386 und Godefr. VII. 764.) In Lourtier (Valais) bezeichnet *torta* den Kuchen, der aus der ersten Milch einer Kuh oder Ziege, die geboren hat, bereitet wird (Gabhud). „Kuchen in der Art der *tarte* aber größer“ bezeichnet *tourte* in der Picardie (Haïgnéré 593). — tourtes pisaines oder tourtes lombardes nennt *Ménagier* II. 93 ein Gebäck, das Vögel enthält, also eine Art Pastete. — In Lyonnais bezeichnet *tourte, torta:* Teigscheibe mit aufgebogenen Rändern, in deren Mitte Früchte liegen (Didier), die mit einem Gitterwerk von Teigbändern bedeckt sind (Puitspelu 410). — tourteau. Nach Littré bedeutet es: 1. *sorte de gâteau*, 2. *petit pain bis dans quelques provinces.* Vgl. dazu die Bedeutungen in den Mundarten: Languedoc, Gascogne, Dauphiné: *„pétit gâteau de forme circulaire que l'on fait cuire sous la cendre ou sur les charbons“* (Mistr. II. 1014 b), Centre: *„galette grossière“* (Jaubert 657); Anjou: *„gâteau plat“* (Verrier u. Onillon 2. 290), Maine: *„galette épaisse pâte fermentée“* (Dottin 510); Wallonie: *„gâteau“* (Remacle 2. 605, cf. Semertier 59); Champagne: *„tourte“* (Tarbé 139); Lothringen: Kuchen (Zéliqzon 105). Weiter bedeutet es „kleines Roggenbrot“ und *„fouace aux anchois“* im Provenz. (cf. Mistr. l. c., Vayssier 629); kleines rundes Brot für die Bediensteten eines Bauernhofes im Centre (Jaubert l. c.); „Brot von 2 bis 3 Pfunden“ im Poitou (Lalanne 250); „kleines rundes Brot von gewöhnlichem Teig“ in der Charente (cf. RPGR III. 281), *„petit pain“* in Maine (Langduët 173); kleines flaches Brot in der Normandie (Moisy 714. 633); kleines

Digitized by Google

rundes Brot in der Wallonie (Pirsoul 303); kleines rundes Brot schlechterer Qualität in der Champagne (Tarbé 139). Im Anjou bezeichnet *tourtiau* das weniger gute Brot, das aus Teigresten hergestellt wird (Verrier u. Onillon 2. 290). Zusammensetzungen mit *tortéa, tortia* gibt Lalanne 250; tortia fermagé: „*gâteau composé de pâte et de fromage*", tortea-rebouté „*pain de 2 livres*", tortéa à la fougée „*cuit sur le foyer du four pendant qu'on le chauffe*". Ein Pfannengebäck bezeichnen im provenzalischen Gebiet: tortèu, tortel „*beignet cuit à la poële*" (Mistr. II. 1014 b). tortel, Grenoble: „*gâteau pétri avec du beurre, de la farine et des œufs et frit à la poêle*"; torteyu: „*matefaim, espèce de gâteau frit à la poêle et fort apprécié de nos paysans*" (Ravanat 188).

tourté, Rouchi: Platter Kuchen aus Brotteig (cf. Hécart 461); Wallonie: *tourte* (Liégeois 374); Lothringen: Art runder Kuchen (Labourasse 530). — torteleto, Rouergue: „*petite tarte, pâtisserie*" (Vayssier 623). tortelette, afrz.: „*petite tourte*" (Godefr. VII. 766). — tortelet, Rouchi und afrz.: „*petite tourte*" (Godefr. l. c., Hécart 461). — tourtoun, Languedoc, Gascogne, Dauphiné: „*morceau de pâte que l'on fait cuire au four pour les enfants*" (Mistr. II. 1015 a), tourton, Rouchi: „*petite tourte*" (Hécart 461). — tourtasso, prov.: „*grosse tourte, mauvaise tourte*" (Mistr. II. 1014 a). — tourtro, tartro, Aveyron: „*tarte, espèce de pâtisserie couverte de fruits cuits, de confitures*" (Vayssier 630). tourtroto, Limous: „*petite tourte*" (Mistr. II. 1015 b). — tourtissea, Poitou: Trockener Teig, der in Dreiecke oder längliche Vierecke geschnitten und in der Pfanne zu Fastnacht gebacken wird (Lalanne 251). — tourtière, Morvan: „*galette*" (eigentlich „Form für die *tourte*") (Chambure 859). — tortet, Schweiz: „*gâteau à la crême*" (Gauchat); Grenoble: das unter *tortel* erwähnte Pfannengebäck (Ravanat 188).

Mit *tourte, torte* soll tarte in Verbindung stehen, indem das Wort *tarterum* „Weinstein" mit *torta* verschmolz und daraus *tarte* entstand (vgl. *ZRPh.* 25, 250). Nach Littré ist die Bedeutung des Wortes: „*espèce de pâtisserie qui con-*

Digitized by Google

tient ordinairement de la crême ou des confitures ou des fruits". Während das *Wtb. d. Ak.* 1694 und 1798 die Bedeutung eines unbedeckten Kuchens mit Auflage verzeichnen, enthält die Auflage von 1835 den Zusatz „*qui est couverte symmétriquement de petits filets de pâte coupés avec un instrument guilloché*". Godefr. *compl.* hat die erste Bedeutung. Das Wort ist in den Mundarten zur Bezeichnung eines Kuchens mit Auflage weit verbreitet (cf. Mistr. II. 961, Gauchat, Guillemaut 300, Contejean 400, Beauquier, *RTP* 25, 344, Boillot 288, *Romania* 2, 452, Haigneré 576). Im Wallonischen bedeutet *tâte* „*tartine beurrée, tranche de pain*", dagegen *taute*, Vencimont: „*tarte aux pommes dont l'abaisse est de la pâte à pain*" (Semertier 59). In Lyon ist *tarte* „*une petite enveloppe de pâtisserie en forme de petit navire dans laquelle on met de la crême ou des fruits glacés et qui se vend 10 cts. chez les pâtissiers*" (Didier). — Vgl. tarteau, afrz.: „*petite tarte*" (Godefr. *compl.*). tartelette, prov. frz.: „*petite tarte*" (Mistr. II. 960c, Littré). — tartre findet sich im Afrz. und auch in den Mundarten. tarteron, Rouchi: Gebäck aus 2 dünnen Teigscheiben, zwischen denen Apfelschnitte liegen (Hécart 446, Godefr. 7, 652).

tresse, Schweiz: „*pain pétri au lait et dont la pâte a été tressée, se prépare ordinairement à l'occasion des fêtes de l'an*" (Gauchat).

Benennung nach der Form. Vgl. tresse brucelloise, Namur: „*trois serpents de pâte à gâteau tressés en diminuant, saupoudrés de mies de sucre*" (Semertier 60); *trexéta*, Schweiz: gleiche Bedeutung wie *tresse*.

truffat, Centre: „*tarte ou pâté aux pommes de terre*" (Jaubert 672), abgeleitet von *truffe* „Kartoffel".

tyùtyú, St. Pol: „*pomme ou poire enveloppée de pâte et cuite au four*" (*boulot*) (Edmont 262).

Es scheint eine Bildung der Kindersprache vorzuliegen

Viroulet, Forez: „Kuchen in Form eines Hufeisens" (Mistr. II. 1132a). Benennung nach der Gestalt.

vêque, Franche-Comté, Schweiz: kleines Milchbrot (cf. Beauquier 300, Contejean 423, Grangier 211, Gauchat)

Digitized by Google

„petit gâteau en forme de croissant“ (Roussey 329); *vekəle*, Schweiz: Brötchen.

vêque, dts. Weck, *vekelè*, dts. Weggeli sind entlehnt; französische Weiterbildungen in gleicher Bedeutung sind: vouiquotte, Franche-Comté (Contejean l. c., Beauquier l. c.); vęka, Schweiz (Sugiez): *„petit pain“* (Gauchat).

vitro, Languedoc, Gascogne: *„gâteau en forme de croisée“* (Mistr. II. 1135 c).

Etym.: lat. *vitrum* (frz. *vitre*).

voute (vaute), Wallonie, Champagne, Lothringen: Pfannkuchen aus Eiern und Mehl (cf. Horning 430, Tarbé 145. 148, *Wallonia* II. 41, Semertier 61, Pirsoul 333, Hécart 484). Schon im Mittelalter bedeutete *volta „ovorum intritas“* (Ducange).

Benennung nach der Gestalt.

χhavette, altwall., findet sich in *Recueil des chartes et privilèges des 32 bons métiers de la cité de Liège* und wird von Grandgagnage II, 607 mit der Bedeutung *„sorte de petit pain probablement“* angegeben. Behrens weist die Bedeutung des Wortes als eines aus Teigresten hergestellten Brotes nach (*Beiträge* 280), indem er der Verbindung mit *χhaver* (ndd. ndl. *schaben*) zustimmt und auf ähnliche deutsche Bildungen verweist.

Digitized by Google

Übersicht.

Überblicken wir das vorstehend in alphabetischer Anordnung abgedruckte Material, so ergeben sich für die Entstehung der Gebäckbezeichnungen die folgenden Gesichtspunkte:

A. Der Name eines Bestandteiles liegt der Bezeichnung zu Grunde und zwar

I. des Teiges: *avenas, orve, blad-negro, bouquette; farinade, seminel, bouiriol, mesturo, mesturel, mesturet, garouillaud, millas, mihasseto, mihasso, mihado, mihassoun, miyèt, blad-negreto, boucancouque; amelladuno, barattée, burette, burin, saffranée, salée, truffat, féjat, holais, poutrevéque ramequin.*

II. der Auflage: *badrée, salure, platro, fromageou, fretã; poirat, poumat, prunis, prunou.*

B. Die Benennung des Gebäckes erfolgte nach einer Eigenschaft desselben.

I. Bezeichnungen, die durch die Form veranlaßt sind:

a) die Form kommt allgemein zum Ausdruck:
rondeau, rondelet, redoundello, rigoundello, rondelin; girado, viroulet, tourte, tourté, tourtasso, tortelette, tourtoun, tourteau, tourtroto, tourtissea, tourtière, tortet; torche, torchette, tortille, tortillon, tourtihado, carrelet; flan, flaoncel, flaonnet, fyeñür, flanée, flanèr, flionfon, flãtze, flinge; tendue; tanvée, tęnęva; crené; perci, tambrè; crêpe, crépet, crépette, crêpelinna, crepai, crapiot, crespigne, crepin; cordé; corte cose, gringalet; doublée, doupe, parèu, pairette; bêtise, fantaisie, merveille.

Digitized by Google

b) durch Vergleich:

1. mit dem Menschen: *bouname di couque, filla pantin; napoléon, petit-Jésus.*
2. mit Tieren: *oiseau, coulomb, coulombet, couloumboun, coq, caneton, baudet de St. Nicolas;*
3. mit Körperteilen: *orillette, brassadéu, pougno, pougnon, pognel, cœur, osset, cul, quinquinette, vitelot; brètsel, natte, tresse; corna, cornet, cornette, cornic, corniotte, cournisso, cornue, cornuelle, cornudeau, conau, cornabœuf; tetarello; langue de chat, dent de loup, os de grenouille, corne de çarf.*
4. mit Pflanzenteilen: *rose, pine, pomme de pin, espineto, faverolles.*
5. mit Himmelskörpern: *astrié, étoile, croissant, lune, lunette, demi-lunet.*
6. mit sonstigen Gegenständen. Es bezeichnen
   a) runde Form: *boule, boulant, boulot, balon, bugni, beignet, bignetat, bougnetasso, bugnette, bugnot, bignon, baigneton, timbalo, bouton de guêtre, chollat;*
   b) platte Form: *galet, galette, galeil, galiche, galichon, galtè, galetou, semelle, coussin; chiba ciba;*
   c) lange Form: *tiero, tireto, tarière, baton, bastoun, batounet, palissoun, barroun, ferrouiat, flûte, flageol, mirliton, pistolet, rausel; hufnale;*
   d) Kreuzform: *croisette, vitro;*
   e) Korb- und Kastenform: *cavagnet, canestau, chenetré, canestre, crète, gibassière, caussero, massepain;*
   f) Schiffsform: *chalande, chalandeau, barquette, navette;*
   g) Keilform: *couign, cuignet, cougnou, canole, caniolé, cogneu, cognot, cognotte, aguignette, bescoin; vèque;*

Digitized by Google

h) Wabenform: *gauffre, gauffrète, raton, brechi, bresé, bresseau, brichelet, breselè, escaleto, curbelet;*

i) Kranzform: *couronne, rouillot, onnaie; cordé (Dauph.), amblet, lunettes; cranse;*

k) Hakenform: *crochet.*

II. Bezeichnungen, die durch die Konsistenz veranlaßt sind:

a) hart, trocken: Abltg. von *crac, croc, sèche, séchenne, sécheron, séchette, hâle, halette, alis, alise.*

b) weich: *mouet, moudet, mollet, mollot, mollette, levée, douillon, dussèu.*

III. Bezeichnungen, die durch die Farbe veranlaßt sind:

a) des Teiges: *bisette, buret;*

b) der Oberfläche: *dorée, dorada, dorion, roussole, roussolée, rousserolle, roussette, rouchette, roussotte.*

IV. Bezeichnung durch die Wertangabe: *batz.*

V. Bezeichnung nach einer Eigenschaft der Auflage: *patrouillard, ablossière.*

C. Der Gebäckname weist hin auf das Herstellungsverfahren, und zwar

I. auf die Teigzubereitung:

a) das Anrühren des Teiges: *gâche, gâche-mat(r)e;*

b) das Kneten: *tapè, tapine, tapinaude, breyo, braieau;*

c) die Formgebung: *jonchée, crette.*

II. auf die Verwendung der Teigreste: *rasure, radillat, raclion, raclirə, grimole, gratillon, ramon, rabotte, ralue; skrepin, xavette, chermoule.*

III. auf das Backen:

a) auf die Dauer des Backens: *hâtiveau, tôt-fait;*

b) auf die Erhitzung im allgemeinen: *chaudé, chaudelet, échaudé, escaudoun, chaud-brûlé, brûlée, brasillé, totelèu, tôté.*

c) auf die Art des Backverfahrens:
fouace, fougasset, fougasette, fougassoun, fougassasso, fouaron, fouée, préfour, palafour, pafourni,

Digitized by Google

flamado, flamarèu, flemi, flamiche, teblée, bécuchèu, bécuit; biscotte, biscotin, biscuit; friteau, pila.

D. Die Benennung erfolgte nach der Verwendung des Gebäckes.

I. Der Name weist hin auf die Verwendung im allgemeinen: *casse-museau, talemouse, matefaim.*

II. Der Name weist hin auf Verwendung bei bestimmten Gelegenheiten:

a) bei jährlich wiederkehrenden Festen:

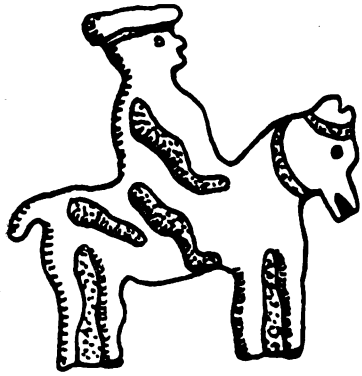
1. Weihnachten: *pain de Nau, naulet, estève, estevenoun;*
2. Neujahr: *calendau, calendo, pan calendau, calendouno, boună;*
3. Dreikönigstag: *galette aux Rois, royaume, reibo;*
4. Fastnacht: *carême-prenant;*
5. Gründonnerstag: *cène, mandé;*
6. Ostern: *pascado, pascajou.*

b) bei sonstigen kirchlichen Gelegenheiten:

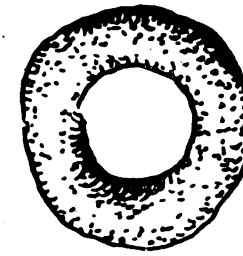
1. Gottesdienst: *prouferto, profiterole, oublie;*
2. Bitt- und Bußfesten: *pardon, supplication, carità;*
3. *amessement* der Mutter: *régence.*

E. Von Länder- oder Ortsnamen gebildet: *anglois, bourbonnaise, douphin, lochois.*

Digitized by Google



1.

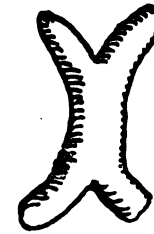


2.

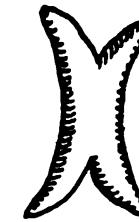
3.

4.

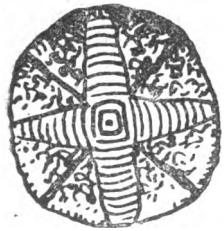
5.



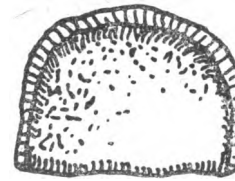
6.



7.



8.



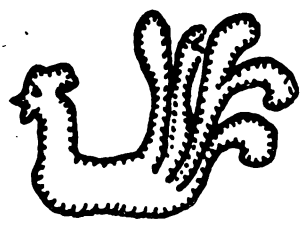
9.

10.

Abb. 1. *baudet de St. Nicolas* (St.-Pol.).
„ 2. *boute-à-bras* (Champagne). *rouillot, rouillette* (Ardennen). *bracelet* (Argonnen).
„ 3. *britzelle* (Malmedy).
„ 4. *brioche à tête* (Le Mans). *buręt* (St.-Pol.).
„ 5. *queugneux* (Châlons) vor 50 Jahren. *bourdin.*

Abb. 6. *queugneux* (Châlons) vor 30 Jahren. *bourdin.*
„ 7. *queugneux* (Châlons) heute. *bourdin* (Argonnen).
„ 8. *capè* (Bern).
„ 9. *chausson, gozette* (Wallonie).
„ 10. *cochelin* (Le Mans).

Digitized by Google



11.

12.

13.

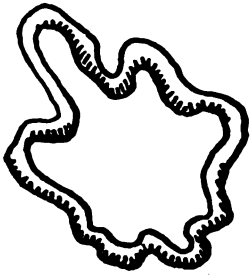
14.

14a.

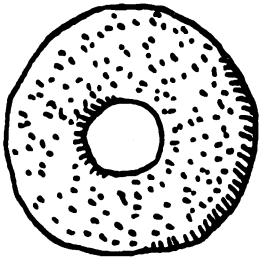
15.

16.

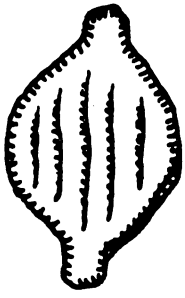
17.



18.



19.



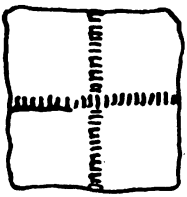
20.

Abb. 11. *coq* (Provence).
„ 12. *coquille* (Lille).
„ 13. *cordé* (Touraine).
„ 14. *cornette* (Valais).
„ 14a. *cornuelle* (Poitou, Charente).
„ 15. *kœné* (St.-Pol.). *crené* (Lüttich).

Abb. 16. *cougnou* (Verviers).
„ 17. *cougnou* (Charleroi).
„ 18. *cougnou* (Andenne).
„ 19. *craquelin* (Rennes).
„ 20. *craquelin* (Bourbonnais).

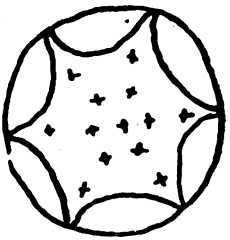
Digitized by Google

21.



22.

23.



24.

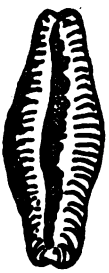
25.

26.

27.

28.

29.



30.

31.

32.

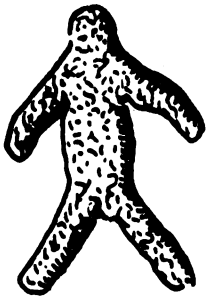
33.

Abb. 21. *craquandoule* (Dünkirchen).
„ 22. *crète* (Lüttich).
„ 23. *croissant*.
„ 24. *croissant* (Grône, Schweiz).
„ 25. *dent de loup* (Bourges).
„ 26. *gâche* (Granville).
„ 27. *ouatti* (Bern).

Abb. 28. *gibacière* (Vierzon).
„ 29. *guillaret* (Angers).
„ 30. *lunettes* (St.-Pol.).
„ 31. *miche* (Angers).
„ 32. *grande miche* (Lyon).
„ 33. *petite miche* (Lyon).

Digitized by Google

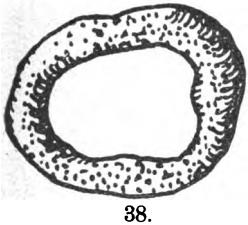
34.



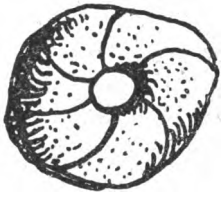
35.

36.

37.

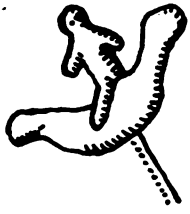


38.



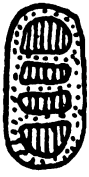
39.

40.



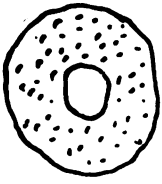
41.

42.



42a.

43.



44.

Abb. 34. *miche cordelée* (Bourges).
„ 35. *naulet* (Niort).
„ 36. *navette* (Le Mans).
„ 37. *osset* (St.-Pol.).
„ 38. *perci* (Waadtland).
„ 39. *quinquinette* (Lüttich).

Abb. 40. *rabotte* (Reims).
„ 41. *sint-Maerten* (Dünkirchen).
„ 42. *tailli* (Waadtland).
„ 42a. „ „
„ 43. *torche* (Schweiz).
„ 44. *torkette* (Maine).

Digitized by Google

Lebenslauf.

Ich, Karl Bauer, evangelischer Konfession, wurde am 13. Dezember 1881 als Sohn des Schreinermeisters Jakob Bauer und seiner Ehefrau Elise, geb. Keiper, geboren. Nachdem ich am Realprogymnasium zu Diez (Lahn) die Berechtigung zum einjährig-freiwilligen Dienst erworben hatte, besuchte ich von 1898—1901 das Lehrerseminar zu Alzey und fand von 1901 bis 1907 Verwendung im hessischen Volksschuldienst. 1903 bestand ich die Definitorialprüfung, leistete 1904/05 meiner Militärpflicht Genüge und trat Ostern 1907 aus dem hessischen Volksschuldienst aus, nachdem ich am Realgymnasium Gießen die Reifeprüfung als Nichtschüler bestanden hatte. Ich studierte sodann in Genf, München und Gießen Deutsch, Französisch und Englisch, besuchte Vorlesungen und Übungen u. a. bei den nachgenannten Herren: Redard, Ritter, Mercier, Bally, Sèchehaye, Duproix; Breymann, Güttler, v. Heigel, Schick, Jordan; Groos, Messer, Behaghel, Behrens, Horn, Helm, Küchler, Thomas, Montgomery.

Sommer 1911 bestand ich die Prüfung für das höhere Lehramt und die mündliche Doktorprüfung. Nachdem ich $1^1/_2$ Jahre im höheren Schuldienst zu Mainz und Darmstadt Beschäftigung als Verwalter von Oberlehrerstellen gefunden hatte, bin ich seit Ostern 1913 am Lyzeum in der Weststadt zu Elberfeld tätig.

Allen meinen Lehrern gebührt mein Dank, im besonderen fühle ich mich Herrn Geh. Hofrat Prof. Dr. Behrens zu großem Dank verpflichtet, der nicht nur die Bearbeitung des vorliegenden Themas anregte, sondern auch in mannigfacher Weise förderte.

Digitized by Google